



Istruzioni per l'uso e l'installazione

Forni elettrici d'incasso



Instructions for use and installation

Built-in electric ovens



Mode d'emploi et installation

Fours électriques encastrables



Instrucciones para el uso y la instalación

Hornos eléctricos empotrables



Kullanım ve montaj talimatları

Elektrikli ankastre fırınlar

DPM 86M XS

MAM 82M XS



**FORNI ELETTRICI D'INCASSO
MOD. DPM 86M XS e MAM 82M XS
ISTRUZIONI D'INSTALLAZIONE,
USO E MANUTENZIONE**



CLASSE ENERGETICA: A

INDICE

Istruzioni per l'Installazione: **pagina**

INSERIMENTO DEL FORNO NEL MOBILE	3
CARATTERISTICHE DEL MOBILE	3
COLLEGAMENTO ELETTRICO	3
PULIZIA FORNO	4
PORTA FORNO	4
SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO	4
ASSISTENZA E PARTI DI RICAMBIO ORIGINALI	4
AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	5
DATI TECNICI DEL FORNO	6

GUIDA ALL'USO DEL FORNO:

SPIE INDICATORI	6
PROGRAMMATORE ELETTRONICO	7
PROGRAMMATORE MANUALE	8
FUNZIONE SICUREZZA BAMBINI	8
TERMOSTATO TEMPERATURA FORNO	8
MANOPOLA PROGRAMMATORE FUNZIONI	9
UTILIZZO DEL GIRARROSTO	9
UTILIZZO DEL GRILL	9
POSIZIONI GRIGLIE INTERNE	10
INFORMAZIONE AGLI UTENTI	10
FUNZIONI FORNO (FONTE E CIRCOLO DEL CALORE)	11
FIGURE, SULL'UTILIZZO E MANUTENZIONE	12 – 13

ISTRUZIONI PER USO E PULIZIA

ATTENZIONE: PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE ED UTILIZZO, CI SI DEVE RIFERIRE AI DATI TECNICI DEL PROPRIO PRODOTTO. PER CORTESIA, CONTROLLARE ETICHETTA MATRICOLA PER RILEVARE I DATI DEL VS. PRODOTTO

ISTRUZIONE PER L'INSTALLAZIONE

INSERIMENTO FORNO DA INCASSO NEL MOBILE:

Il forno può essere installato sia a colonna sia sotto il piano di lavoro di un mobile da cucina.

Le dimensioni dell'apertura da effettuare sul mobile per l'incasso del forno sono indicate nella fig. 1. Assicurarsi che il mobile nel quale sarà installato il forno sia in grado di sopportare il peso di 45 kg. per DPM 86M XS e MAM 82M XS. Seguire le rispettive dimensioni del tipo di forno per l'apertura nel mobile, indicate in Fig. 1 per FI 90 (90x48).

Nel fondo del mobile o nel ripiano di supporto del forno bisogna fare un'apertura, nella zona posteriore, vedere fig. 1, per permettere l'entrata d'aria e quindi il riciclo d'aria per il raffreddamento del forno stesso durante il funzionamento.

Assicurarsi che il forno sia installato in maniera sicura nel mobile. Utilizzare le viti "A", fig. 2, per il fissaggio del forno.

CARATTERISTICHE DEL MOBILE: I requisiti tecnici del mobile sono i seguenti;

- Il mobile ed i suoi componenti devono essere in grado di resistere ad una temperatura di 150 °C senza presentare deformazioni e/o difetti alla superficie.
- Il mobile deve consentire il libero passaggio dei collegamenti elettrici.

COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL FORNO

IMPORTANTE.

- Il forno deve essere allacciato soltanto da un elettricista specializzato e/o autorizzato.
- L'allacciamento deve essere eseguito secondo le norme europee vigenti.
- Il collegamento elettrico è del tipo monofase 220 – 230 – 240 V ~ 50/60 Hz. Verificare Etichetta Prodotto per corretto voltaggio e frequenza di potenza elettrica.

E' OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO A TERRA.

- Se il collegamento alla rete si effettua direttamente, si deve interporre un interruttore bipolare dimensionato alla potenza del forno con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, secondo quanto richiesto dalle normative vigenti.
- IL CAVO DI TERRA NON DEVE ESSERE INTERROTTO IN NESSUN CASO DALL'INTERRUTTORE.

IL FORNO DEVE ESSERE SEMPRE SCOLLEGATO DALLA CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI PROCEDERE ALLA MANUTENZIONE E/O REGOLAZIONI VARIE.

Il forno potrebbe essere fornito con cavo elettrico senza spina. In caso d'applicazione della spina, questa deve essere dimensionata alla potenza massima del forno. Prestare attenzione al corretto collegamento del filo di terra (giallo/verde) al corrispettivo puntale nella spina.

In caso d'applicazione o sostituzione del cavo elettrico bisogna procedere nel modo seguente:

- Scollegare o togliere la corrente elettrica.
- Aprire il coperchio della morsettiera (fig. 3 and 4).
- Collegare i puntali del cavo elettrico come indicato in figura 4, facendo attenzione che il filo giallo/verde è la terra. In caso d'utilizzo di una spina da 13A omologata BS. 1363, applicare fusibile da 13 amps.
- Il cavo elettrico deve essere fissato dal blocca - cavo (fig. 4) sulla morsettiera in modo tale che non possa girarsi e/o staccarsi. In nessun punto deve essere a contatto con temperature superiori al 75 °C.
- La spina per il collegamento elettrico deve essere idonea alla potenza del forno. Inoltre, la spina elettrica deve essere sistemata per un facile accesso dopo l'installazione del forno. In caso di collegamento diretto alla rete elettrica, bisogna applicare un interruttore bipolare con apertura per ogni contatto di almeno 3 mm.

ATTENZIONE: utilizzare cavo elettrico flessibile con tre puntali, tipo H05RR-FH 3 x 1.5.

PULIZIA FORNO

SICUREZZA PER LA PULIZIA

Spegnere il forno ed aspettare che tutti gli elementi riscaldanti siano freddi prima di toccarli o pulirli. Pulire l'elettrodomestico con cura.

PULIZIA DELLA SUPERFICIE

Utilizzare un panno umido con detersivo non abrasivo, poi utilizzare un soffice panno asciutto. Su parti in acciaio inossidabile con incrostazioni di sporco, usare solo spatole di plastica o una spugna con aceto e acqua tiepida.

Attenzione: Non usare pulitori a vapore per la pulizia di qualsiasi parte del forno.

PORTA FORNO: Per rimuovere e reinserire la Porta del Forno, seguire le istruzioni qui di seguito riportate;

RIMUOVERE LA PORTA FORNO:

Aprire completamente la porta forno. – Alzare il gancio cerniera ed inserirlo nel supporto di bloccaggio su entrambe le cerniere, vedere figura 5. Questo evita la chiusura improvvisa della cerniera durante la rimozione della porta. – Afferrare la porta dai lati verso il basso. – Sollevare la porta per alcuni centimetri (ci sarà una certa resistenza della molla causata dal bloccaggio della cerniera). – Quando la porta è sufficientemente sollevata, sarà possibile sollevare le cerniere fuori dalla sede. – Tirare fuori le cerniere dalle aperture della cornice del forno.

REINSERIRE LA PORTA FORNO:

Afferrare la porta dai lati verso il basso ed inserire le cerniere nelle aperture della cornice frontale del forno, vedere figura 5. Con la porta forno completamente aperta, disinnescare i ganci di bloccaggio. Sollevare la porta forno ed assicurarsi che sia stata inserita correttamente ed allineata con i bordi laterali.

ATTENZIONE. Non togliere i ganci blocca porta dalla loro sede quando la porta è tolta. Non chiudere le cerniere senza il peso della porta, altrimenti le potenti molle faranno chiudere violentemente le cerniere.

AVVISO: Non appoggiare eccessivo peso o mettersi in piedi sulla porta. Questo può rompere la porta o ferire l'utente. Inoltre, non usare il forno fino a che la porta non sia stata rimontata correttamente.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA FORNO

ATTENZIONE: Per prevenire scosse elettriche e/o danni alla persona, leggere ed attenersi alla seguente procedura:

Prima di sostituire la lampada forno, assicurarsi che la corrente elettrica sia stata tolta aprendo l'interruttore generale.

Assicurarsi che il forno e la lampada siano freddi. Puoi, rimuovere la calotta lampada "A" svitandola. Figura 6.

Non toccare la lampadina calda con un panno umido, può causare la rottura della lampadina stessa.

Sostituire la lampadina con altra appropriata per elettrodomestici di 25 W per 220 - 230 V a.c. Figura 6.

Nel caso in cui la calotta lampada sia danneggiata o rotta, non usare il forno finché la calotta non sia stata sostituita o reinserita in modo corretto e sicuro.

ASSISTENZA E PARTI DI RICAMBIO ORIGINALI

Per l'assistenza dell'elettrodomestico possono essere utilizzati solo componenti autorizzati. Non riparare o sostituire alcun componente del forno che non sia stato raccomandato da questo manuale. Tutti gli altri interventi e riparazioni devono essere effettuati da personale tecnico autorizzato.

Per richiedere un componente di ricambio, bisogna indicare i seguenti dati:

- 1) Sigla del modello di forno e numero di produzione, che si trovano sull'etichetta prodotto posizionata sulla parte inferiore frontale della camera di cottura del forno.
- 2) Descrizione e numero del componente di ricambio, informazione tecnica a disposizione solo del servizio di assistenza autorizzato.
- 3) E per ultimo, indicare i dati del distributore che ha venduto il forno, e i dati del centro di assistenza più vicino a Voi.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Rivolgersi assolutamente a personale qualificato nei seguenti casi:

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:

- rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati
- richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali
- l'apparecchio è concepito per uso non professionale in abitazioni; non modificatene le caratteristiche
- sulla targa matricola figurano i simboli dei paesi di destinazione per cui le istruzioni sono valide
- soltanto quando l'apparecchio è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra, come previsto dalle norme vigenti, viene garantita la sicurezza elettrica.
- Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno durante l'uso, in quanto diventano molto calde, ed in particolar modo tenere i bambini a distanza.

Evitate che i bambini abbiano contatti con:

- i comandi e l'apparecchio in genere;
- i componenti dell'imballo (sacchetti, polistirolo, punti metallici, ecc.);
- l'apparecchio, durante e subito dopo il funzionamento del forno, visto il surriscaldamento;
- l'apparecchio inutilizzato (in tal caso vanno rese inoffensive le parti che potrebbero risultare pericolose).

Evitate le seguenti operazioni:

- toccare l'apparecchio con parti del corpo umide;
- usare l'apparecchio quando si è a piedi nudi;
- tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarli dalla presa di corrente;
- operazioni improprie e pericolose;
- ostruire le aperture di ventilazione o smaltimento calore;
- lasciare il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici su parti calde dell'apparecchio;
- l'esposizione ad agenti atmosferici (pioggia, sole);
- l'utilizzo del forno come ripostiglio di oggetti vari;
- l'utilizzo di liquidi infiammabili in prossimità dell'apparecchio;
- l'impiego di adattatori, prese multiple e/o prolunghe;
- installazione o riparazione senza l'intervento di personale qualificato.

Rivolgersi assolutamente a personale qualificato nei seguenti casi:

- installazione (secondo le istruzioni del costruttore);
- nel caso di dubbi sul funzionamento;
- sostituzione della presa in caso di incompatibilità con la spina dell'apparecchio.

DATI TECNICI DEL FORNO.

Voltaggio	220 – 230 – 240 V ~ 50/60 Hz	DPM 86M XS MAM 82M XS
Potenza Totale:	kW	2.6
Resistenza Cielo:	kW	0.8
Resistenza Grill:	kW	1.8
Resistenza Suola:	kW	1.2
Resistenza Circolare:	kW	2.5
Lampada Forno:	W	25 x 2
Ventilatore Forno:	W	25
Ventilatore Tangenziale Forno:	W	25
Dimensioni utili della Camera di Cottura		
Altezza	mm	305
Larghezza	mm	580
Profondità	mm	410
Volume Utile	dm ³	73
Superficie di Grigliata	cm ²	700
Consumo Energetico		
per raggiungere 200° C	kW/h	0.60
per mantenere 200° C	kW/h	0.81
Potenza Consumo Totale	kW/h	1.41
Dotazione Forno		
n. 1 Leccarda		
n. 1 Griglia cromata		
n. 1 Girarrosto		

GUIDA ALL' USO DEL FORNO

IMPORTANTE:

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, farlo funzionare a vuoto selezionando il programma Cottura intensa aria calda per circa 1 ora. Ventilare bene il locale, possibilmente aprendo le finestre della cucina. Questo permetterà l'evacuazione dei fumi di combustione di residui di produzione quali grassi, oli e resina da lavorazione.

ON e OFF SPIA INDICATORE DI POTENZA

Qualora sia accesa, indica che il forno è sotto tensione e quindi alimentato elettricamente. Vedere figura 7.

SPIA INDICATORE TERMOSTATO

Indica l'accensione e spegnimento delle resistenze per mantenere la temperatura di cottura prescelta. Vedere figura 8.

PROGRAMMATORE ELETTRONICO per Mod. DPM 86M XS

L'orologio ha una misurazione fino a 23h: 59 Min. Fine Tempo di Cottura a 23h: 59 Min., Contaminuti a 23h: 59 Min., e Periodo di Cottura di 10h. Fig. 9A.

Funzioni: vedere figura 9B.

Tempo Cottura **C** , Fine Cottura **S** , Ora, Contaminuti **B** , Meno **-** , Più **+** , Selezione Manuale **C - S** , Programma Automatico **A** , Funzionamento Manuale .

Schermo: vedere figura 9B.

Schermo a 4-digit e 7-segmenti per ora giorno. Possibilità di verifica tempo cottura rimanente.

Impostazione Tempo:

Selezionare una funzione premendo il relativo pulsante della funzione ed impostare il tempo utilizzando i pulsanti **+** e **-** .

Pulsanti +/- :

Premendo il pulsante **+** s'incrementa il tempo, premendo il pulsante **-** si diminuisce. La velocità di conteggio in su o giù aumenta mantenendo premuto il rispettivo pulsante.

Impostazione Orologio:

Selezionare funzione Impostazione Orologio tenendo premuti contemporaneamente i pulsanti **C** e **S** durante l'impostazione dell'ora con i pulsanti **+** e **-** . Tale operazione cancella il programma tempo di cottura impostato precedentemente e disinserisce la funzione Manuale.

Funzione di operazione Manuale:

Questa funzione permette l'utilizzo del forno in modo continuo. Sul Programmatore Elettronico a sei tasti basta premere il pulsante col simbolo  di mano. Sul Programmatore Elettronico con cinque tasti basta premere simultaneamente i pulsanti **C** e **S**. Il relè di controllo è azionato. La lettera **"A"** (automatico) sul display sarà spenta, e poi il simbolo di pentola **C** apparirà sul display. In entrambi i casi, qualsiasi programma impostato precedentemente sarà annullato.

Funzione di operazione Semi-Automatica con fine cottura:

Selezionare funzione **C** ed impostare Tempo fine cottura con i tasti **+** e **-** pulsanti. I simboli **"A"** e pentola **C** compariranno sul display, attivando l'interruttore di potenza. Se l'ora del giorno è = all'ora di fine cottura, l'interruttore di potenza e il simbolo di pentola saranno scollegati. Poi, si udirà un segnale acustico con l'intermittenza del simbolo **"A"**.

Funzione di operazione Automatica:

Selezionare la funzione **C** ed impostare il tempo di cottura con i tasti **+** e **-** . Il simbolo **"A"** e pentola **C** compariranno sul display, attivando l'interruttore di potenza. Poi, selezionare la funzione **S** e comparirà il tempo di fine cottura. Impostare il tempo di fine cottura con i tasti **+** e **-** . L'interruttore di potenza e il simbolo di pentola saranno scollegati. Il simbolo di pentola ricomparirà quando l'orologio raggiunge il tempo d'inizio cottura impostato.

A questo punto, inserire la pietanza nella muffola, selezionare funzione di cottura desiderata ed impostare la temperatura di cottura. Al termine del tempo di funzionamento automatico, il simbolo **"A"** lampeggerà. Un segnale acustico sarà udito, l'interruttore di potenza e il simbolo di pentola saranno scollegati.

Conta Minuti:

Selezionare il pulsante **B** ed impostare il tempo richiesto con i pulsanti **+** e **-** , il simbolo della campana compare sul display. Dopo il raggiungimento del tempo impostato, un segnale acustico sarà udito.

Segnale Acustico:

Il segnale acustico (1 Hz intermittente) suona alla fine del tempo impostato per un periodo di 7 minuti. Il segnale acustico può essere fermato premendo un pulsante qualsiasi. Durante il segnale acustico, si può regolare la frequenza del suono mantenendo premuto il tasto Meno – . Possono essere selezionate tre diverse frequenze.

Inizio Programma e Verifica:

Ogni programma, impostato, è attivato soltanto dopo l'impostazione del tempo di cottura. Il tempo d'inizio può essere verificato in qualsiasi momento selezionando la funzione scelta precedentemente.

Identificazione d>Errori d'Impostazione:

L'impostazione è errata se l'ora del giorno cade all'interno del periodo di cottura impostato, in pratica tra l'ora d'inizio e l'ora di fine cottura. In caso d'errata impostazione, questo sarà indicato con un segnale acustico e con il lampeggio del simbolo "A". L'errata impostazione può essere corretta cambiando uno dei due orari di cottura.

Annullamento Programma:

Un programma di cottura può essere annullato selezionando la funzione Manuale. Allo stesso modo, quando il programma impostato termina autonomamente, automaticamente è annullato per future operazioni.

PROGRAMMATORE MANUALE: PUSH-PULL per Mod. MAM 82M XS

FUNZIONAMENTO MANUALE: Premere la manopola per sollevarla. Girare la manopola in senso antiorario sul simbolo di manuale "Mano". Vedere figura 10.

ATTENZIONE: se la manopola è lasciata in funzione Manuale, ed è selezionato un programma di cottura, il forno resta acceso di continuo.

FUNZIONAMENTO PROGRAMMATO DI COTTURA: Girare la manopola in senso orario e selezionare il tempo di cottura desiderato. Alla fine del tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente ed un segnale acustico a suono di campana sarà udito.

FUNZIONE SICUREZZA (BLOCCO) BAMBINI – dove previsto

Si tratta di una funzione aggiuntiva che consente di bloccare l'accesso alla funzionalità dei tasti del programmatore elettronico sia quando il forno è in funzione, sia in via preventiva quando il forno è spento. Essa è evidenziata dall'apposito simbolo (chiave)

Quando attivata, questa funzione evita che i bambini od altre persone, premendo sui tasti del programmatore, modifichino il programma precedentemente in essere oppure che mettano in funzione il forno precedentemente spento.

Ogni segnalazione del programmatore che intervenga durante il funzionamento del forno quando è in funzione questo blocco di sicurezza, può essere eliminata premendo uno qualsiasi dei tasti. Il blocco di sicurezza rimarrà attivato

Per attivare o disattivare questa funzione di sicurezza (blocco) bambini procedere come segue:

- 1) Per attivare : premere il tasto + e tenere premuto per almeno 3 secondi fino a quando appare sullo schermo del programmatore il simbolo (chiave) che evidenzia questa funzione.
- 2) Per disattivare : premere il tasto + e tenerlo premuto fino a quando il simbolo (chiave) non scompare dallo schermo del programmatore.

NOTA: Per la visualizzazione del tempo di cottura rimanente è necessario disattivare il blocco.

TERMOSTATO TEMPERATURA FORNO: Vedere figura 11.

Il termostato forno controlla la temperatura desiderata per la cottura, su tutte le selezioni di funzionamento forno.

Gli elementi riscaldanti s'accendono e spengono per mantenere la temperatura impostata.

Per Mod. MAN 82M XS; per attivare la manopola Push-Pull, premere la manopola per sollevarla.

MANOPOLA PER LA SELEZIONE DI UN PROGRAMMA DI COTTURA: Vedere figura 12.

Questo commutatore attiva il tipo di funzione desiderata per la cottura. La seguente illustrazione mostra la fonte e distribuzione del calore per ogni selezione di funzionamento. La resistenza Suola e Circolare sono interne rispettivamente alla struttura inferiore e posteriore della muffola. Le resistenze si accenderanno e spegneranno automaticamente per mantenere la temperatura di cottura desiderata.

Per Mod. MAN 82M XS; per attivare la manopola Push-Pull, premere la manopola per sollevarla.



LAMPADA FORNO;

Utilizzare questa funzione per accendere la lampada forno. La lampada rimane accesa anche con le altre funzioni.



COTTURA SUPERIORE;

Usare questa funzione per arrostitire dall'alto. Questo calore intenso è ottimale per cuocere e dorare.



COTTURA INFERIORE;

Usare questa funzione per arrostitire dal basso. Questo calore intenso è ottimale per arrostitire carni non particolarmente tenere.



COTTURA NORMALE STATICA;

Usare questa funzione per una cottura normale e per arrostitire. La resistenza superiore ed inferiore riscaldano l'aria.



COTTURA INTENSIVA CON ARIA CALDA;

Usare questa funzione per arrostitire e cuocere con l'ausilio d'aria calda. Cottura superiore ed inferiore con aria calda per una croccante finitura del cibo.



COTTURA INTENSA AD ARIA CALDA;

Usare questa funzione per una cottura uniforme. Cottura ideale per la preparazione di torte, pane ed altre pietanze di larga dimensione.



SCONGELARE ED ASCIUGARE;

Usare questa funzione per accelerare il processo di scongelare e/o asciugare il cibo da cuocere, con l'utilizzo di aria forzata.



GRILL VENTILATO;

Usare questa funzione per grigliare più aria calda. Cottura intensiva alla griglia con aria calda. Porta forno chiusa.



GRILL;

Usare questa funzione per grigliare. Cottura con il Grill. Leggere capitolo Utilizzo del Grill per ulteriore informazione. Porta forno aperta.

GRILL CON GIRARROSTO;

Usare questa funzione per grigliare con l'ausilio del Girarrosto. Per usare questa funzione si raccomanda di pre-riscaldare il forno utilizzando il Grill.

UTILIZZO DEL GIRARROSTO

Inserire l'asta girarrosto, con la pietanza, nell'apposito mozzo per poi appoggiarlo sul supporto asta. Installare la leccarda raccogli sughì sotto la pietanza. Ricordarsi di togliere l'impugnatura dell'asta prima di iniziare la cottura. Per ulteriori informazioni, leggere il capitolo seguente, Utilizzo del Grill.

UTILIZZO DEL GRILL

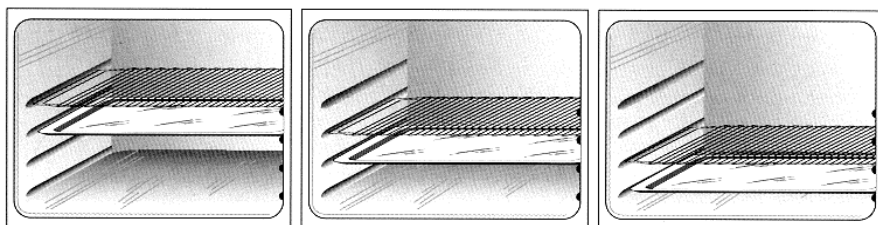
Selezionare la funzione Grill nel commutatore e posizionare il termostato a temperatura massima. Permettere un periodo di preriscaldamento della camera di cottura prima di introdurre la pietanza. Utilizzare il Grill per un tempo massimo di 15 minuti e sempre con la Porta Forno aperta.

ATTENZIONE: durante l'utilizzo del Grill, le parti accessibili possono surriscaldarsi. Pertanto è opportuno mantenere i bambini a debita distanza.

POSIZIONE GRIGLIE FORNO PER SPECIFICHE COTTURE:

- 1) Torte surgelate, Arrostiti lunghi, Tacchino, Torte, Bistecca Carne ben cotta; posizione n° 1 e 2 dal basso.
- 2) Torte, Pan carrè, Toast, Casseruola, Pane integrale, Carne; posizione n° 2 dal basso.
- 3) Biscotti, Carne a taglio fino; posizione n° 2 e 3 dal basso.

Per Dorare col Grill, adoperare la posizione n° 3 dal basso.



ATTENZIONE: Durante l'utilizzo il forno può raggiungere temperature elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti o bruciatori dentro il forno.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI:

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EEC.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.



L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

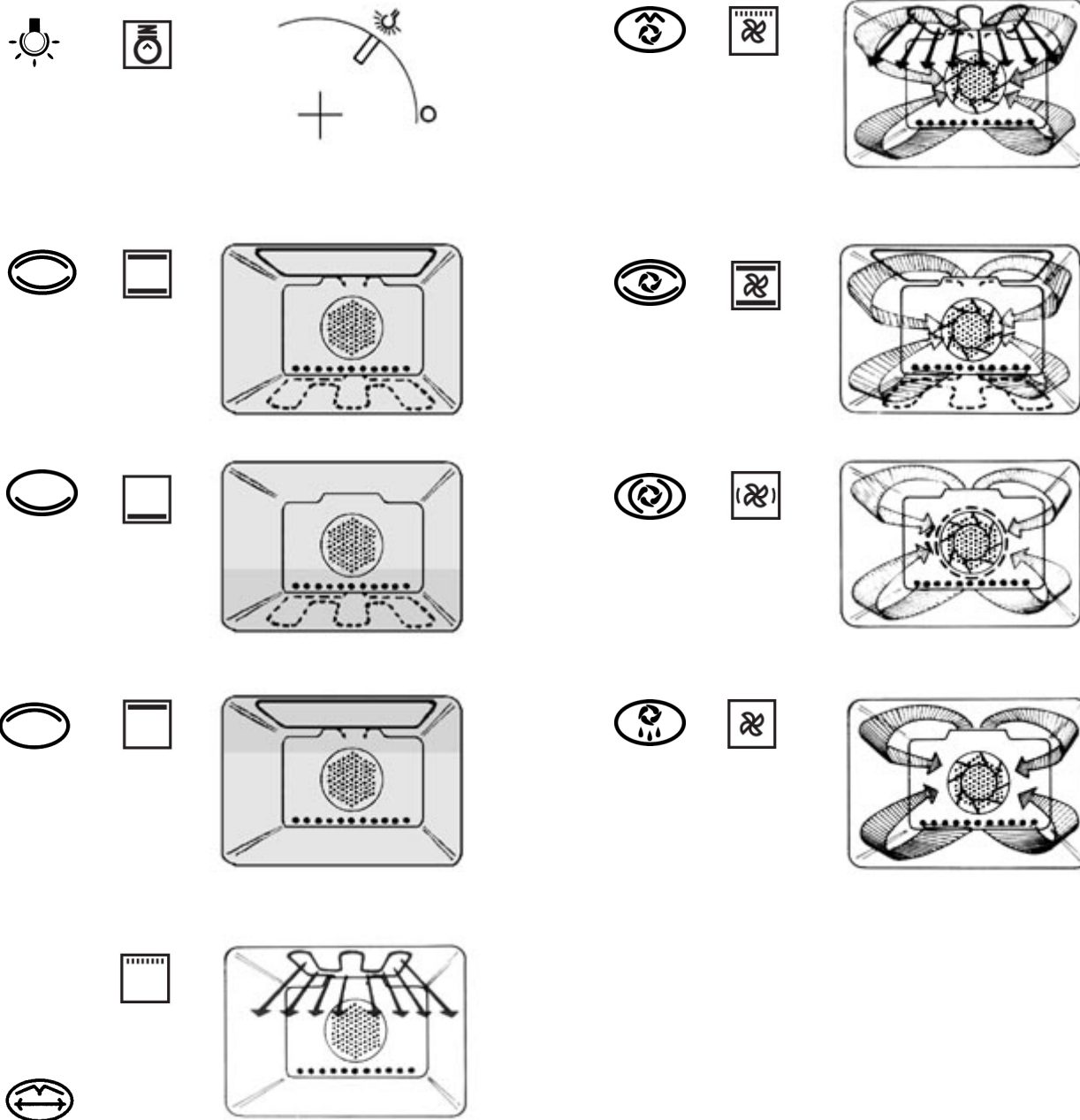
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento compatibile con l'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ CIVILE E PENALE SE L'ALLACCIAMENTO NON VIENE ESEGUITO SECONDO LE NORME VIGENTI E QUANTO INDICATO DA QUESTO MANUALE D'ISTRUZIONI.

Questo forno è conforme alle prescrizioni delle direttive comunitarie CEE 87/308; 73/23; 93/68 e 89/336.

FUNZIONI FORNO



FIGURE

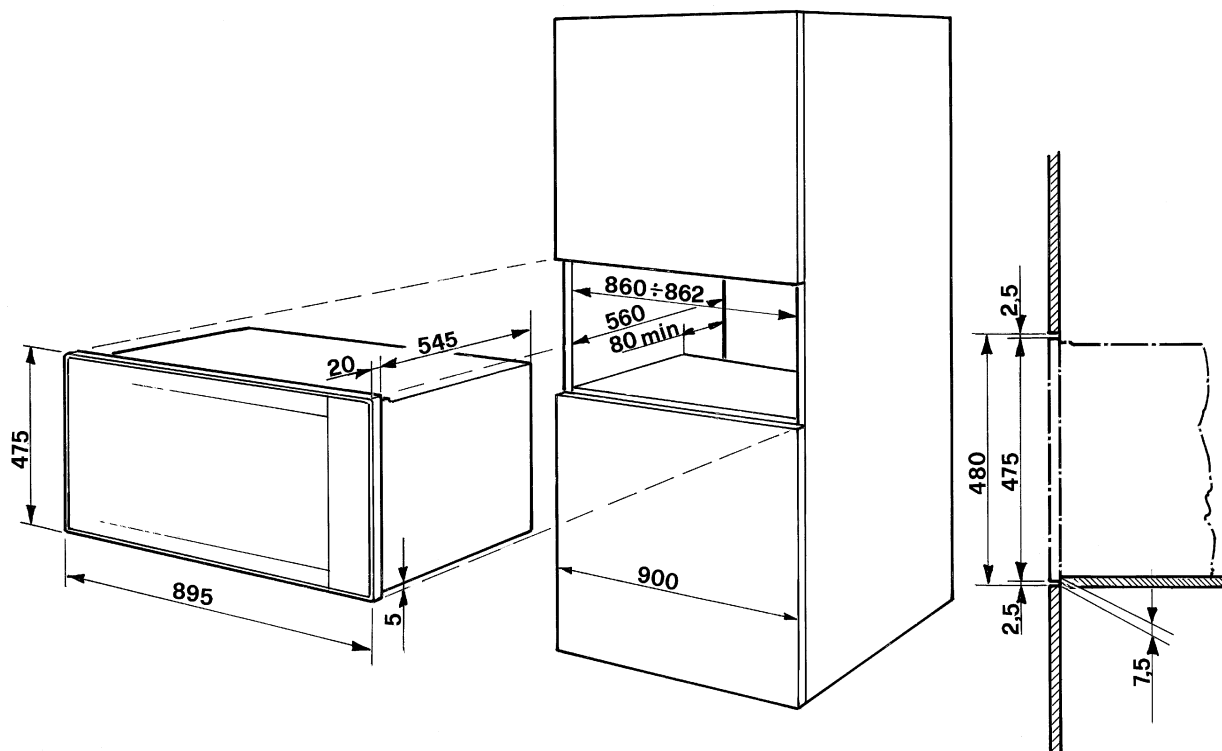


Fig. 1 FORNO INCASSO

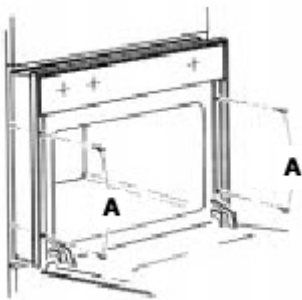


Fig. 2

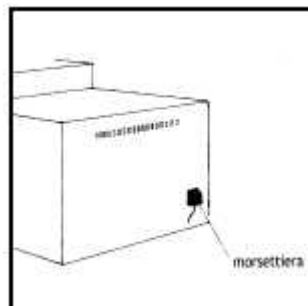


Fig. 3

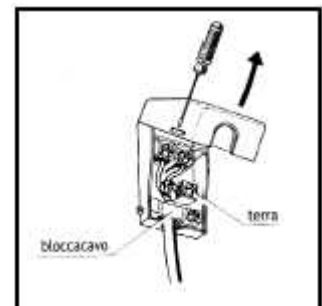


Fig. 4

CERNIERA PORTA

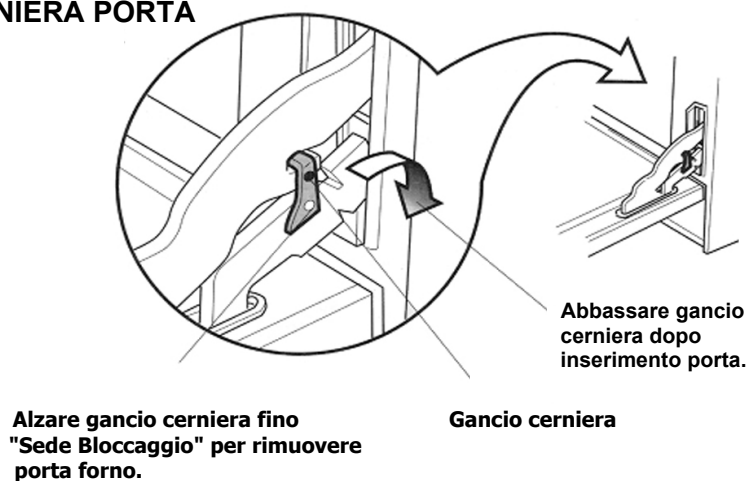


Fig. 5

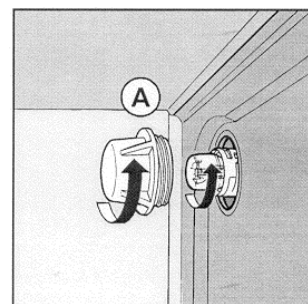


Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

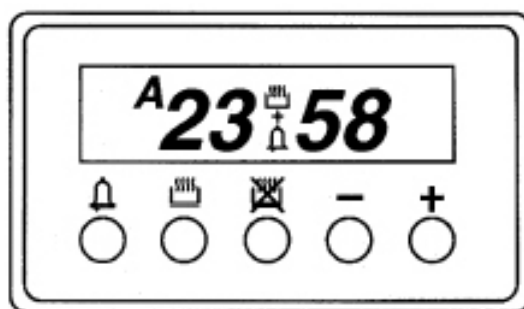


Fig. 9A



Fig. 9B



Fig. 10

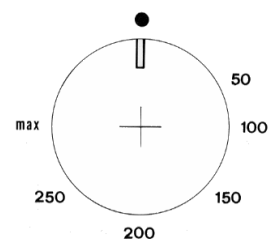


Fig. 11

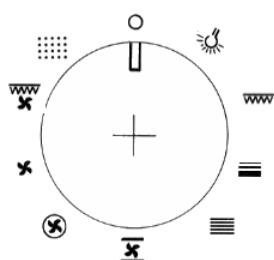


Fig. 12



BUILT-IN ELECTRIC OVENS

MODELS DPM 86M XS and MAM 82M XS

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS



ENERGY CLASS: A

CONTENTS

Installation instructions:

page

FITTING THE OVEN IN CABINET	3
CABINET REQUIREMENTS	3
ELECTRICAL CONNECTION	3
OVEN CLEANING	4
OVEN DOOR	4
REPLACING THE OVEN LAMP	4
ASSISTANCE AND ORIGINAL REPLACEMENT PARTS	4
SAFETY INSTRUCTIONS	5
OVEN TECHNICAL DATA	6

GUIDE TO USING THE OVEN:

INDICATOR LAMPS	6
ELECTRONIC PROGRAMMER	7
MANUAL PROGRAMMER	8
CHILD SAFETY FUNCTION	8
OVEN TEMPERATURE THERMOSTAT	8
FUNCTIONS PROGRAMMER KNOB	9
USING THE ROTISSERIE	9
USING THE GRILL	9
POSITIONS OF INSIDE RACKS	10
INFORMATION FOR USERS	10
OVEN FUNCTIONS (HEAT SOURCE AND CIRCULATION)	11
FIGURES, ON USE AND MAINTENANCE	12 – 13

INSTRUCTIONS FOR USE AND CLEANING

IMPORTANT: FOR CORRECT INSTALLATION AND USE, REFER TO THE TECHNICAL DATA OF YOUR PRODUCT. PLEASE CHECK THE SERIAL NUMBER LABEL FOR THE DATA RELEVANT TO YOUR PRODUCT

INSTALLATION INSTRUCTIONS

FITTING THE BUILT-IN OVEN IN CABINET:

The oven can be installed in a column unit or under the worktop of a kitchen unit.

The dimensions of the opening to be made in the cabinet for fitting the oven are given in fig. 1. Make sure the cabinet in which the oven is to be installed can take the weight of 45 kg for DPM 86M XS and MAM 82M XS. The respective dimensions of the type of oven for the opening in the cabinet are given in Fig. 1 for FI 90 (90x48).

Make an opening at the bottom of the cabinet or in the oven support shelf, at the back, see fig. 1, to allow air to enter and therefore the recirculation of air for cooling the oven during use.

Make sure the oven is securely fitted in the cabinet. Use the screws "A", fig. 2, to fix the oven.

CABINET REQUIREMENTS The cabinet technical requirements are as follows;

- The cabinet and its components must be able to withstand a temperature of 150 °C without any deformation and/or surface defects.
- The cabinet must allow sufficient room for the electrical connections.

OVEN ELECTRICAL CONNECTION

IMPORTANT.

- The oven must be connected by a specialised and/or authorised electrician.
- Connection must be carried out in compliance with the current European regulations.
- The electrical connection is single-phase 220 – 230 – 240 V ~ 50/60 Hz. Check the Product Label for the correct electrical power voltage and frequency.

THE EARTH CONNECTION IS COMPULSORY.

- In case of direct connection to the mains, a double-pole switch suitable for the oven power, with contact opening of at least 3 mm, must be installed in accordance with the current regulations.
- THE EARTH WIRE MUST NOT BE INTERRUPTED BY THE SWITCH.

THE OVEN MUST ALWAYS BE DISCONNECTED FROM THE POWER SUPPLY BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE AND/OR ADJUSTMENTS.

The oven may come with an electrical cable without a plug. If fitting the plug, it must be adequate for the max. oven power. Ensure correct connection of the earth wire (yellow/green) to the corresponding terminal in the plug.

If fitting or replacing the electrical cable, proceed as follows:

- Switch off or disconnect the power supply.
- Open the terminal block cover (fig. 3 and 4).
- Connect the electrical cable terminals as shown in figure 4, remembering that the yellow/green wire is the earth. If using a 13A BS. 1363 approved plug, fit a 13 amp fuse.
- The electrical cable must be secured by the cable clamp (fig. 4) on the terminal block so that it cannot turn and/or become detached. No part must be in contact with temperatures above 75 °C.
- The plug for the electrical connection must be suitable for the power of the oven. Also, the electrical plug must be arranged for easy access after oven installation. In case of direct connection to the mains, install a double-pole switch with opening of at least 3 mm for each contact.

IMPORTANT: Use type H05RR-FH 3 x 1.5 flexible electrical cable with three terminals.

OVEN CLEANING

CLEANING SAFETY

Switch the oven off and wait until all the heating elements are cold before touching or cleaning them. Carefully clean the electrical appliance.

CLEANING THE SURFACE

Use a moist cloth with non-abrasive detergent, then dry with a soft rag. Only use plastic spatulas or a sponge with vinegar and lukewarm water to remove grime from stainless steel parts.

Important: Do not use steam cleaners on any part of the oven.

OVEN DOOR: To remove or refit the Oven Door, carry out the following instructions;

REMOVE THE OVEN DOOR:

Open the oven door completely. – Lift the hinge hook and insert it in the locking support on both hinges, see figure 5. This will prevent sudden closing of the hinge during door removal. – Grip the sides of the door towards the bottom. – Lift the door a few inches (the spring will offer a certain amount of resistance due to locking of the hinge). – When the door is raised enough, the hinges can be lifted out of their grooves. – Pull the hinges out through the openings in the oven trim.

REFIT THE OVEN DOOR:

Grip the sides of the door towards the bottom and insert the hinges in the openings in the front trim of the oven, see figure 5. With the oven door completely open, release the locking hooks. Lift the oven door and make sure it was properly fitted and aligned with the side edges.

IMPORTANT. Do not remove the door locking hooks from their grooves when the door is removed. Do not close the hinges without the weight of the door, otherwise the strong springs will violently close the hinges.

CAUTION: Do not apply excessive weight or stand on the door. This could break the door or injure the user. Do not use the oven until the door has been properly refitted.

REPLACING THE OVEN LAMP

IMPORTANT: To prevent electric shocks and/or injury, read and carry out the following procedure:

Before replacing the oven lamp, make sure the power is disconnected by turning off the main switch.

Make sure the oven and lamp are cold. Then remove the lamp cover "A" by unscrewing it. Figure 6.

Do not touch the hot lamp with a damp cloth, as it may break.

Replace the lamp with another one suitable for electrical appliances of 25 W for 220 - 230 Vac. Figure 6.

If the lamp cover is damaged or broken, do not use the oven until the cover has been replaced or properly refitted.

ASSISTANCE AND ORIGINAL REPLACEMENT PARTS

Only authorised components can be used on the electrical appliance. Do not repair or replace any oven component not recommended in this manual. All other operations or repairs must be carried out by authorised technical personnel.

When ordering a replacement part, specify the following data:

- 1) Oven model abbreviation and production number, given on the product label at the bottom front of the oven cooking compartment.
- 2) Description and number of replacement part, technical information only available to the authorised after-sales service.
- 3) Specify the details of the distributor that sold the oven, and the details of your nearest service centre.

SAFETY INSTRUCTIONS

Always contact qualified personnel in the following cases:

To ensure safe and efficient operation of this electrical appliance:

- only contact authorised technical service centres
- always demand the use of original replacement parts
- the appliance is designed for non-professional domestic use; do not modify its characteristics
- the dataplate gives the symbols of the countries for which the instructions apply
- appliance electrical safety is guaranteed only when it is connected to an earthing system in compliance with the current regulations.
- Do not touch the heating elements or any parts of the oven door during use, as they become very hot, and in particular keep children away.

Do not allow children to touch:

- the controls and the appliance in general;
- the packing elements (bags, polystyrene, staples, etc.);
- the appliance during and immediately after oven use, since it becomes very hot;
- the appliance when not used (make any potentially hazardous parts safe).

Do not:

- touch the appliance with wet parts of the body;
- use the appliance when barefoot;
- pull the appliance or power cable to unplug it from the socket;
- carry out improper or hazardous operations;
- obstruct the ventilation and cooling openings;
- leave the power cables of other electrical appliances on hot parts of the oven;
- expose the oven to atmospheric agents (rain, sun);
- use the oven to store various objects;
- use flammable liquids near the appliance;
- use adapters, multi-sockets and/or extension leads;
- allow anyone except qualified personnel to install or repair the appliance.

Always contact qualified personnel in the following cases:

- installation (according to the manufacturer's instructions);
- doubts regarding appliance operation;
- replacing the socket if incompatible with the appliance plug.

OVEN TECHNICAL DATA

Voltage 220 – 230 – 240 V ~ 50/60 Hz	DPM 86M XS MAM 82M XS
Total Power: kW	2.6
Roof Heating Element: kW	0.8
Grill Heating Element: kW	1.8
Floor Heating Element: kW	1.2
Circular Heating Element: kW	2.5
Oven Lamp: W	25 x 2
Oven Fan: W	25
Oven Tangential Fan: W	25
Useful dimensions of Cooking Compartment	
Height mm	305
Width mm	580
Depth mm	410
Useful Volume dm ³	73
Grill Area cm ²	700
Energy Consumption	
to reach 200°C kW/h	0.60
to maintain 200°C kW/h	0.81
Power Total Consumption kW/h	1.41
Oven equipment	
1 Drip-tray	
1 Chromed grill	
1 Rotisserie	

GUIDE TO USING THE OVEN

IMPORTANT:

Before using the oven for the first time, operate it empty, selecting the hot air intense Cooking programme for approx. 1 hour. Air the room, if possible opening the kitchen windows. This will allow removal of the combustion fumes of manufacturing residuals such as greases, oils and resins.

POWER ON and OFF INDICATOR

When lit up, it indicates that the oven is on and therefore powered. See figure 7.

THERMOSTAT INDICATOR LAMP

Indicates switching on and off of the heating elements to maintain the selected cooking temperature. See figure 8.

ELECTRONIC PROGRAMMER for Model DPM 86M XS

The clock goes to 23h: 59 Min. End of Cooking Time to 23h: 59 Min., Timer to 23h: 59 Min., and Cooking Period of 10h. Fig. 9A.

Functions: See figure 9B.

Cooking Time **C**, End of Cooking **S**, Time, Timer **B**, Decrease **-**, Increase **+**, Manual Selection **C - S**, Automatic Programme **A**, Manual Operation .

Screen: see figure 9B.

Screen with 4 digits and 7 segments for time day. Possibility of checking the remaining cooking time.

Setting the Time:

Select a function by pressing the corresponding function button and set the time with the **+** and **-** buttons.

+/- buttons:

Press the **+** button to increase the time; press the **-** button to decrease it. The up or down count speed increases by keeping the respective button pressed.

Setting the Clock:

Select the Clock Setting function, holding down the buttons **C** and **S** together during time setting with the **+** and **-** buttons. This operation cancels the previously set cooking time programme and deactivates the Manual function.

Manual operation function:

This function allows the oven to be used in a continuous way. Press the button with hand symbol  on the 6-key Electronic Programmer. Press the buttons **C** and **S** together on the 5-key Electronic Programmer. The control relay is activated. The letter "**A**" (automatic) on the display will go off, and the pot symbol **C** will appear. In both cases, any previously set programme will be cancelled.

Semiautomatic operation function with end of cooking:

Select function **C** and set End of cooking time with the **+** and **-** buttons. The symbols "**A**" and pot **C** will appear on the display, activating the power switch. If the current time is = to the end of cooking time, the power switch and pot symbol will be deactivated. An acoustic signal sounds with the symbol "**A**" intermittent.

Automatic operation function:

Select the function **C** and set the cooking time with the **+** and **-** buttons. The symbol "**A**" and pot **C** will appear on the display, activating the power switch. Select the function **S** and the end of cooking time appears. Set the end of cooking time with the **+** and **-** buttons. The power switch and the pot symbol will be deactivated. The pot symbol reappears when the clock reaches the set start of cooking time. Now place the food in the muffle, select the required cooking function and set the cooking temperature. At the end of automatic operation time, the symbol "**A**" flashes. An acoustic signal sounds, and the power switch and the pot symbol are deactivated.

Timer:

Select the button **B** and set the required time with the **+** and **-** buttons; the bell symbol appears on the display. At the end of the set time, an acoustic signal sounds.

Acoustic Signal:

The acoustic signal (1 Hz intermittent) sounds at the end of the set time for a period of 7 minutes. Press any button to stop the acoustic signal. During the acoustic signal, the frequency of the sound can be adjusted by keeping the Decrease – button pressed. Three different frequencies can be selected.

Programme Start and Check:

Every set programme is activated only after the cooking time is set. The start time can be checked whenever required by selecting the previously selected function.

Identification of Setting Errors:

The setting is incorrect if the current time falls within the set cooking period, i.e. between cooking start and end time. A wrong setting will be indicated by an acoustic signal and flashing of the symbol "A". The wrong setting can be corrected by changing one of the two cooking times.

Programme cancellation:

A cooking programme can be cancelled by selecting the Manual function. Likewise, when the set programme ends on its own, it is automatically cancelled for future operations.

MANUAL PROGRAMMER: PUSH-PULL for Model MAM 82M XS

MANUAL OPERATION: Press the knob to raise it. Turn the knob anticlockwise to the "Hand" manual symbol. See figure 10.

IMPORTANT: If the knob is left on Manual mode and a cooking programme is selected, the oven stays on continuously.

COOKING PROGRAMME OPERATION: Turn the knob clockwise and select the required cooking time. At the end of the cooking time the oven switches off automatically and a ringer sounds.

CHILD SAFETY FUNCTION (LOCK) – when provided for

This additional function is used to lock the electronic programmer buttons, when the oven is operating and as a preventive measure when it is off. It is shown by the special symbol (key).

When activated, this function prevents children or others from modifying the previously set programme or switching on the oven, if off, by pressing the programmer buttons.

When this safety lock is activated, any signalling by the programmer during oven operation can be eliminated by pressing any of the buttons. The safety lock will remain activated.

To activate or deactivate this child safety function (lock), proceed as follows:

- 3) To activate: press the + button and hold it down for at least 3 seconds until the symbol (key) showing this function appears on the programmer screen.
- 4) To deactivate: press the + button and hold it down until the symbol (key) disappears from the programmer screen.

NOTE: To display the remaining cooking time it is necessary to deactivate the lock.

OVEN TEMPERATURE THERMOSTAT: See figure 11.

The oven thermostat controls the required cooking temperature, with all oven operation selections.

The heating elements switch on and off to maintain the set temperature.

For Model MAN 82M XS; to activate the Push-Pull knob, press the knob to raise it.

KNOB FOR SELECTING A COOKING PROGRAMME: See figure 12.

This switch activates the type of function required for cooking. The following illustration shows the source and distribution of heat for each operation selection. The Floor and Circular heating elements are respectively inside the lower and rear structure of the muffle. The heating elements will switch on and off automatically to maintain the required cooking temperature.

For Model MAN 82M XS; to activate the Push-Pull knob, press the knob to raise it.



OVEN LAMP;

Use this function to switch on the oven lamp. The lamp remains on even with the other functions.



TOP COOKING;

Use this function to roast from above. This intense heat is ideal for cooking and browning.



BOTTOM COOKING;

Use this function to roast from below. This intense heat is ideal for roasting not particularly tender meat.



CONVENTIONAL NORMAL COOKING;

Use this function for normal cooking and for roasting. The top and bottom heating elements heat the air.



INTENSIVE COOKING WITH HOT AIR;

Use this function for roasting and cooking with the aid of hot air. Top and bottom cooking with hot air for crisp finish of food.



INTENSE HOT AIR COOKING;

Use this function for uniform cooking. Ideal for preparing cakes, bread and other large-size dishes.



DEFROST AND DRY;

Use this function to speed up defrosting and/or drying food to be cooked, with the use of forced air.



TURBOGRILL;

Use this function for grilling plus hot air. Intensive grilling with hot air. Oven door closed



GRILL;

Use this function for grilling. Cooking with the Grill. Read the section Use of Grill for further information. Oven door open.

GRILL WITH ROTISserie;

Use this function to grill with the aid of the Rotisserie. To use this function, make sure to preheat the oven using the Grill.

USING THE ROTISserie

Insert the rotisserie rod, with the food, in the special hub then place it on the rod support. Install the drip-tray under the food. Remember to remove the rod grip before starting cooking. For further information, read the following section, Using the Grill.

USING THE GRILL

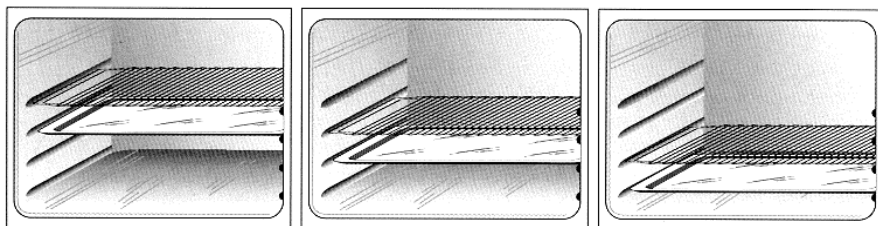
Select the Grill function on the switch and set the thermostat to max. temperature. Allow a cooking compartment preheat period before putting the food in the oven. Use the Grill for not more than 15 minutes and always with the Oven Door open.

CAUTION: During Grill use, the accessible parts can become very hot. Therefore keep children away.

POSITION OF OVEN RACKS FOR SPECIFIC COOKING:

- 4) Frozen cakes, long Roasts, Turkey, Cakes, well-done Steak and Meat; position 1 and 2 from the bottom.
- 5) Cakes, Loaf, Toast, Casserole, Wholemeal bread, Meat; position 2 from the bottom.
- 6) Biscuits, thin Meat cuts; position 2 and 3 from the bottom.

To Brown with the Grill, use position 3 from the bottom.



CAUTION: During use, the oven can reach high temperatures. Make sure not to touch the heating elements or burners inside the oven.

INFORMATION FOR USERS:

This product complies with European Directive 2002/96/EEC.

The barred dustbin symbol on the appliance indicates that at the end of its useful life the product must be collected separately from domestic waste and taken to a special centre for differentiated collection of electrical and electronic equipment or returned to the dealer when purchasing an equivalent new appliance.



The user is responsible for taking the appliance to a suitable collection centre at the end of its service life, otherwise the penalties provided for by the current law on waste disposal shall apply.

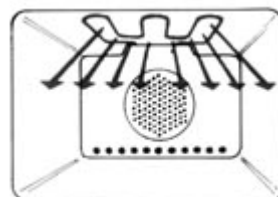
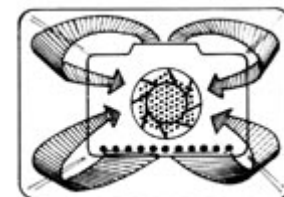
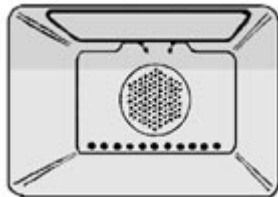
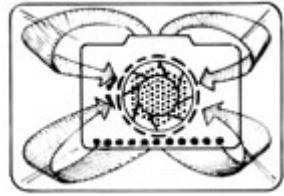
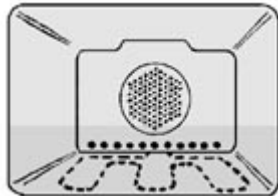
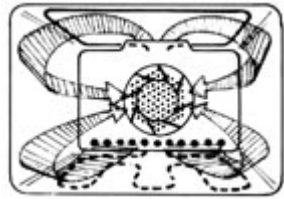
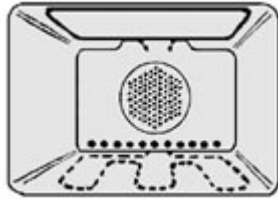
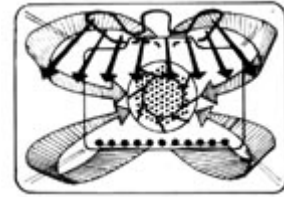
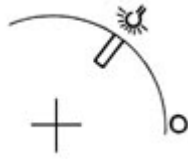
Adequate differentiated collection of the scrapped appliance for recycling, treatment and environmentally-friendly disposal will help prevent possible negative effects for the environment and the health of people and favours recycling the materials of which the product is made.

For more detailed information on the available collection systems, contact the local waste disposal service or the shop where the product was purchased.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY CIVIL AND PENAL LIABILITY IF THE CONNECTION IS NOT CARRIED OUT IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT REGULATIONS AND THAT INDICATED IN THIS INSTRUCTION MANUAL.

This oven complies with the requirements of European Directives EEC 87/308; 73/23; 93/68 and 89/336.

OVEN FUNCTIONS



FIGURES

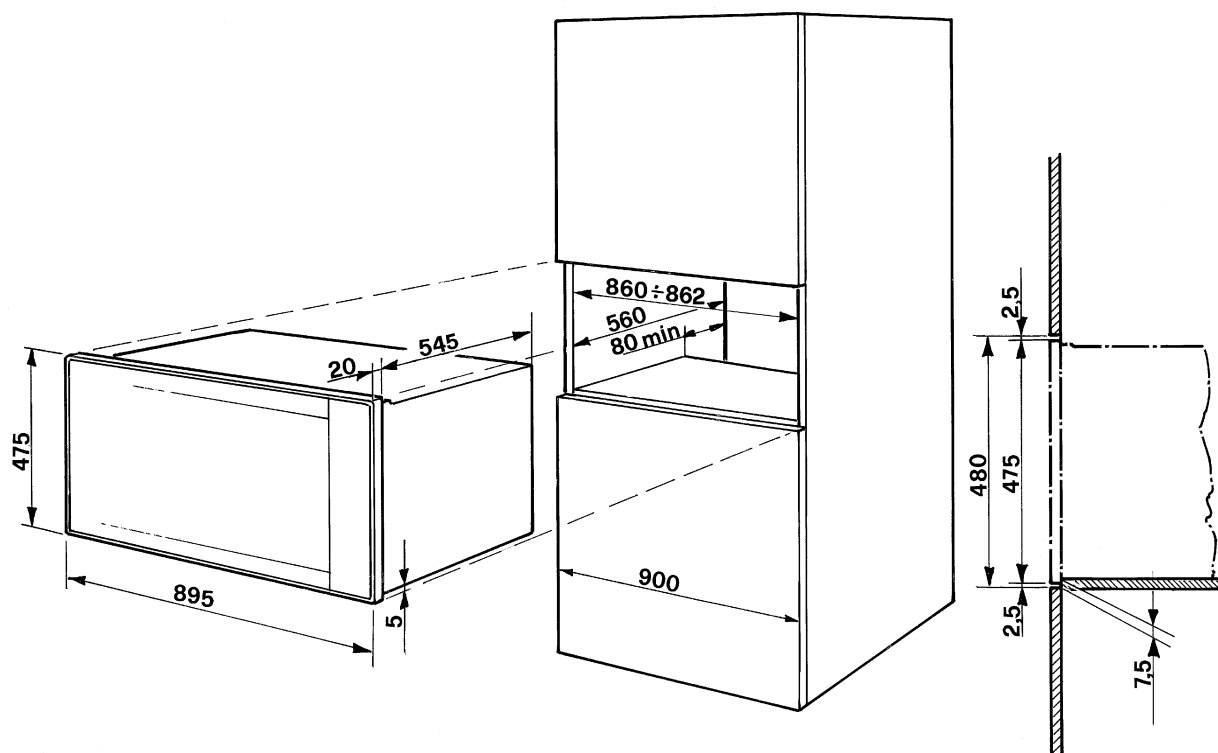


Fig. 1 BUILT-IN OVEN

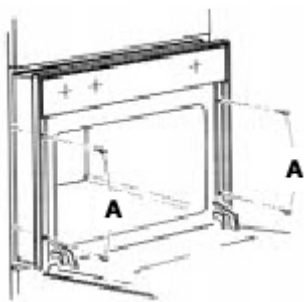


Fig. 2

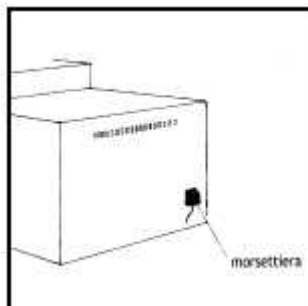


Fig. 3

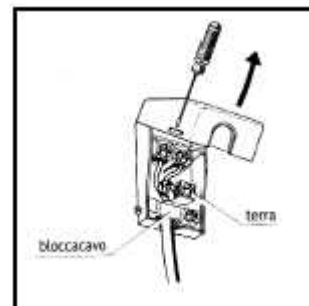
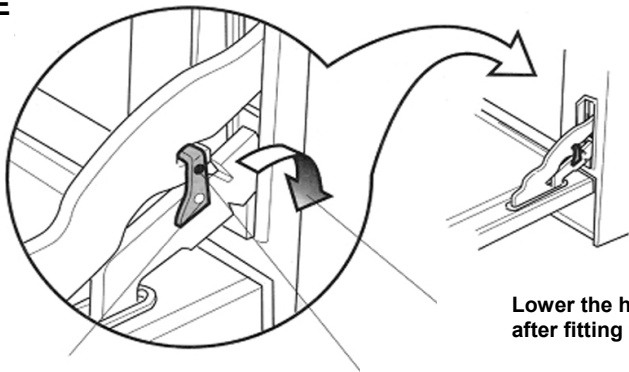


Fig. 4

DOOR HINGE



Lift the hinge hook up to the "Locking Groove" to remove the oven door.

Fig. 5

Hinge hook

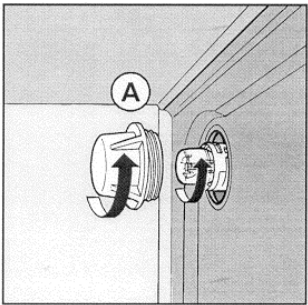


Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

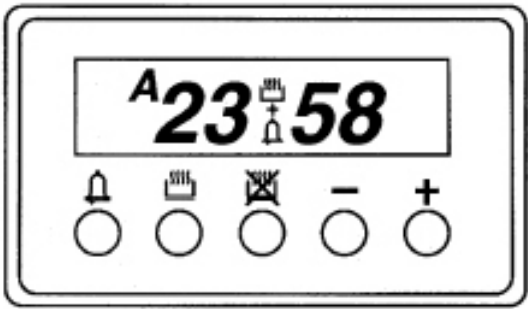


Fig. 9A

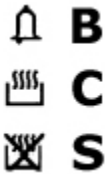


Fig. 9B

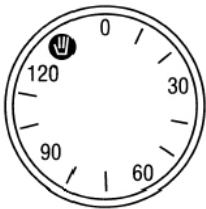


Fig. 10

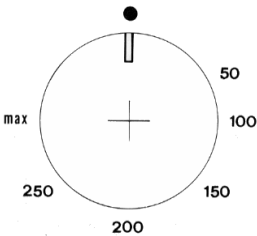


Fig. 11

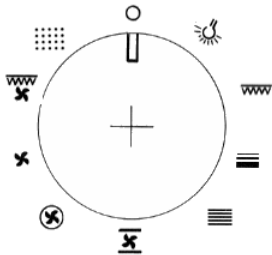


Fig. 12



FOURS ÉLECTRIQUES ENCASTRABLES MOD. DPM 86M XS et MAM 82M XS INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN



CLASSE ÉNERGÉTIQUE: A

INDEX

Instructions pour l'installation	page
INSTALLATION DU FOUR DANS LE MEUBLE	3
CARACTÉRISTIQUES DU MEUBLE	3
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	3
NETTOYAGE DU FOUR	4
PORTE DU FOUR	4
REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR	4
SERVICE APRÈS VENTE ET PIÈCES DÉTACHÉES	4
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	5
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	6
 GUIDE POUR L'UTILISATION DU FOUR	
VOYANTS INDICATEURS	6
PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE	7
PROGRAMMATEUR MANUEL	8
FONCTION SÉCURITÉ ENFANTS	8
THERMOSTAT DE TEMPÉRATURE DU FOUR	8
BOUTON PROGRAMMATEUR DE FONCTIONS	9
MODE D'EMPLOI DU TOURNEBROCHE	9
MODE D'EMPLOI DU GRIL	9
POSITIONS DES GRILLES INTERNES	10
INFORMATIONS DESTINÉES AUX UTILISATEURS	10
FONCTIONS DU FOUR (SOURCE ET CIRCULATION DE LA CHALEUR)	11
FIGURES POUR MODE D'EMPLOI ET ENTRETIEN	12 – 13

MODE D'EMPLOI ET NETTOYAGE

ATTENTION POUR RÉALISER UNE BONNE INSTALLATION ET UTILISER CORRECTEMENT LE FOUR, SE RÉFÉRER AUX DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL. CONTRÔLER LA PLAQUETTE PORTANT LE NUMÉRO DE SÉRIE POUR RELEVER LES RÉFÉRENCES DE L'APPAREIL.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

INTRODUCTION DU FOUR ENCASTRABLE DANS LE MEUBLE

Le four doit être placé dans un meuble colonne ou sous le plan de travail d'un meuble de cuisine.

Les dimensions de l'ouverture à pratiquer dans le meuble pour encastrer le four sont indiquées sur la fig. 1. Vérifier que le meuble peut supporter un poids de 45 kg pour DPM 86M XS et MAM 82M XS. Respecter les dimensions correspondant à chaque type de four pour calculer l'ouverture du meuble d'après les indications de la Fig. 1 pour FI 90 (90x48).

Sur le fond du meuble ou sur le plan de support du four, pratiquer une ouverture à l'arrière, voir fig. 1, pour l'arrivée d'air et le recyclage de la ventilation de refroidissement du four.

Vérifier que le four est installé de façon stable dans le meuble. Utiliser les vis "A", fig. 2, pour fixer le four.

CARACTÉRISTIQUES DU MEUBLE Les caractéristiques techniques du meuble sont les suivantes.

- Le meuble et ses composants doivent pouvoir supporter une température de 150 °C sans que sa surface présente des déformations et/ou défauts.
- Le meuble doit permettre le passage des connexions électriques.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DU FOUR

IMPORTANT

- Le raccordement du four doit être réalisé exclusivement par un électricien spécialisé et/ou agréé.
- Le raccordement doit être réalisé conformément aux normes européennes en vigueur.
- L'alimentation du four est monophasée 220 – 230 – 240 V ~ 50/60 Hz. Vérifier le voltage et la fréquence de la puissance électrique sur la plaquette de l'appareil.

LE RACCORDEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE.

- Si le raccordement au secteur est direct, interposer un interrupteur bipolaire adapté à la puissance du four, ayant une ouverture des contacts d'au moins 3 mm conformément aux normes en vigueur.
- LE CÂBLE DE TERRE NE DOIT PAS ÊTRE INTERROMPU PAR L'INTERRUPTEUR.

LE FOUR DOIT TOUJOURS ÊTRE DÉCONNECTÉ DE L'ALIMENTATION AVANT L'ENTRETIEN ET/OU LES RÉGLAGES.

Le four peut être livré avec un cordon électrique sans fiche. La fiche doit être adaptée à la puissance maximale du four. Veiller à connecter correctement le fil de terre (jaune/vert) à l'extrémité correspondante de la fiche.

Pour poser ou remplacer le cordon électrique, procéder de la façon suivante :

- Déconnecter ou couper l'alimentation électrique.
- Ouvrir le couvercle du bornier (fig. 3 et 4).
- Connecter les extrémités du cordon électrique comme le montre la figure 4. Veiller à ce que le fil jaune/vert soit relié à la terre. Avec une fiche de 13A homologuée BS. 1363, utiliser un fusible 13 ampères.
- Le cordon électrique doit être fixé avec le guide - câble (fig. 4) sur le bornier. Il ne doit ni pivoter ni se détacher. Aucun point du câble ne doit être en contact avec des surfaces dont la température dépasse 75 °C.
- La fiche du branchement électrique doit être adaptée à la puissance du four. Positionner la fiche électrique de façon à ce qu'elle soit facilement accessible après l'installation du four. En cas de branchement direct sur le secteur, poser un interrupteur bipolaire ayant une ouverture des contacts supérieure à 3 mm.

ATTENTION : Utiliser un cordon électrique souple à trois brins de type H05RR-FH 3 x 1.5.

NETTOYAGE DU FOUR

SÉCURITÉ PENDANT L'ENTRETIEN

Éteindre le four et attendre que les éléments chauffants aient refroidi avant de les toucher ou de les nettoyer. Nettoyer l'appareil avec soin.

NETTOYAGE DES SURFACES

Utiliser un chiffon humide et un détergent non abrasif puis un chiffon doux et sec. Sur les pièces en acier inoxydable où la saleté s'est incrustée, utiliser uniquement une spatule en plastique ou une éponge imprégnée de vinaigre et d'eau tiède.

Attention: Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur sur les pièces du four.

PORTE DU FOUR Pour enlever et remettre la porte du four, suivre les instructions ci-dessous.

DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Ouvrir complètement la porte. – Soulever le crochet de la charnière et l'introduire dans le support de blocage des deux charnières, voir figure 5. Cette mesure évite la fermeture involontaire de la charnière pendant le démontage de la porte. – Saisir la porte par le bas des deux côtés. – Soulever la porte de quelques centimètres (la résistance du ressort est due au blocage de la charnière). – Quand la porte est suffisamment haute, soulever les charnières de leur siège. – Sortir les charnières de leurs ouvertures sur le cadre du four.

REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Tirer la porte par le bas des deux côtés et introduire les charnières dans leurs ouvertures sur le cadre de la partie frontale du four, voir figure 5. La porte du four étant complètement ouverte, ouvrir les crochets de blocage. Soulever la porte du four et s'assurer qu'elle a été enclenchée correctement et alignée avec les bords latéraux.

ATTENTION : Ne pas sortir les crochets de verrouillage de leur siège quand la porte est démontée. Ne pas refermer les charnières si elles ne sont pas stabilisées par le poids de la porte car la puissance des ressorts pourrait les refermer violemment.

ATTENTION : Ne pas poser de poids excessif ni se mettre debout sur la porte. Elle pourrait se rompre ou blesser l'utilisateur. Ne pas utiliser le four tant que la porte n'a pas été remontée correctement.

REEMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

ATTENTION : Pour prévenir l'électrocution et/ou les dommages aux personnes, lire et suivre la procédure suivante.

Avant de remplacer la lampe du four, s'assurer que l'alimentation électrique a été coupée et ouvrir l'interrupteur général.

S'assurer que le four et la lampe ont refroidi. Ôter la calotte de la lampe "A" et la visser. Figure 6.

Ne pas toucher la lampe chaude avec un chiffon humide sous peine de la casser.

Remplacer la lampe par un modèle adapté aux appareils électroménagers 25 W pour 220 - 230 V a.c. Figure 6.

Si la calotte de la lampe est abîmée ou cassée, ne pas utiliser le four jusqu'à ce que la calotte ait été remplacée et la réintroduire de façon correcte et sûre.

ASSISTANCE ET PIÈCES DÉTACHÉES

Pour le service après-vente électroménager, n'utiliser que les composants agréés. Ne réparer ni remplacer aucun composant du four qui ne soit recommandé dans ce manuel. Les autres interventions et réparations doivent être effectuées par du personnel technique agréé.

Pour commander un composant de remplacement, indiquer les données suivantes.

- 1) Sigle du modèle de four et numéro de fabrication. Ils se trouvent sur la plaquette de l'appareil, en bas de la partie frontale de la cavité du four.
- 2) Description et numéro du composant en pièces détachées, information technique disponible uniquement auprès du service après-vente agréé.
- 3) Indiquer les références du distributeur qui a vendu le four et celles du service après-vente le plus proche de chez vous.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

S'adresser impérativement à des professionnels qualifiés dans les cas suivants.

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de cet appareil électroménager :

- S'adresser exclusivement à un service après-vente agréé.
- Exiger toujours des pièces détachées d'origine.
- Il est conçu pour un usage domestique non professionnel. Ne pas modifier ses caractéristiques.
- La plaquette signalétique porte le symbole du pays de destination auquel se réfèrent les instructions.
- La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que s'il est relié à une installation de mise à la terre efficace, conforme aux normes en vigueur.
- Ne pas toucher les éléments chauffants ni aucune partie de la porte du four pendant le fonctionnement car ils atteignent des températures élevées. Tenir les enfants à l'écart.

Éviter que les enfants puissent accéder :

- aux commandes et à l'appareil en général ;
- aux composants de l'emballage (sachets, polystyrène, clous, etc.) ;
- à l'appareil pendant le fonctionnement et tout de suite après l'arrêt du four qui est encore très chaud ;
- à l'appareil inutilisé (dans ce cas, rendre inoffensives les parties susceptibles de présenter un danger).

Éviter les opérations suivantes :

- toucher l'appareil avec une partie humide du corps
- utiliser l'appareil pieds nus
- tirer sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour le débrancher
- les opérations impropres ou dangereuses
- obstruer les bouches d'aération ou d'évacuation de la chaleur
- laisser le cordon d'alimentation d'autres appareils électroménagers sur les parties chaudes de l'appareil
- l'exposition aux agents atmosphériques (pluie, soleil)
- l'utilisation du four comme "vide-poches"
- l'utilisation de liquides inflammables à proximité de l'appareil
- l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges
- l'installation ou la réparation effectuée par des personnes non qualifiées.

S'adresser impérativement à des professionnels qualifiés dans les cas suivants :

- installation (suivre les instructions du fabricant)
- doute sur le fonctionnement
- remplacement de la prise pour incompatibilité avec la fiche de l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

220-230-240 V ~ 50-60Hz Voltage	DPM 86M XS MAM 82M XS
Puissance totale : kW	2,6
Résistance voûte : kW	0,8
Résistance gril : kW	1,8
Résistance sole : kW	1,2
Résistance circulaire : kW	2,5
Éclairage du four W	25 x 2
Ventilateur four : W	25
Ventilateur tangentiel four : W	25
Dimensions utiles de la cavité	
Hauteur mm	305
Largeur mm	580
Profondeur	410
Volume utile dm ³	73
Surface gril cm ²	700
Consommation énergétique	
Montée à 200° C kW/h	0.60
Montée à 200° C kW/h	0.81
Puissance consommation totale kW/h	1.41
Dotation four	
n° 1 Lèchefrite	
n° 1 Gril chromé	
n° 1 Tournebroche	

GUIDE POUR L'UTILISATION DU FOUR

IMPORTANT

Avant d'utiliser le four pour la première fois, le faire fonctionner à vide. Sélectionner le programme Chaleur intense à air pulsé pendant 1 heure. Bien ventiler le local et ouvrir les fenêtres de la cuisine afin d'évacuer les fumées de combustion des résidus de graisses, d'huiles ou de résine d'usinage.

ON et OFF VOYANTS INDICATEURS DE PUISSANCE

Si le voyant est allumé, le four est sous tension. Voir figure 7.

VOYANT INDICATEUR THERMOSTAT

Indique que les résistances sont allumées ou éteintes pour conserver la température de cuisson sélectionnée. Voir figure 8.

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE mod. DPM 86M XS

L'horloge compte jusqu'à 23h : 59 Min. Fin du temps de cuisson à 23 h: 59 Min., minuteur à 23h : 59 Min., et période de cuisson de 10 h. Fig. 9A.

Fonctions : voir figure 9B.

Temps de cuisson **C**, Fin de cuisson **S**, Heure, Minuteur **B**, Moins -, Plus +, Sélection manuelle **C - S**, Programme automatique **A**, Fonctionnement manuel .

Écran : voir figure 9B.

Écran 4-digit et 7-segments par heure. Possibilité de vérifier le temps de cuisson restant.

Programmation du temps de cuisson

Sélectionner une fonction en appuyant sur la touche de la fonction correspondante et programmer le temps avec les touches + -.

Touches +/-

Appuyer sur la touche + pour augmenter le temps et sur la touche - pour le diminuer. La vitesse du décompte (en plus ou en moins) augmente quand on appuie sur la touche correspondante.

Programmation de l'horloge

Sélectionner la fonction Programmation de l'horloge en maintenant la pression sur les touches **C** et **S** et programmer l'heure avec les touches + et -. Cette opération annule la programmation du temps de cuisson précédent et désactive la fonction Manuel.

Fonction Manuel

Cette fonction permet d'utiliser le four en mode continu. Sur le programmateur électronique à six touches, il suffit d'appuyer sur la touche qui porte le symbole  de la main. Sur le programmateur électronique à cinq touches, il suffit d'appuyer en même temps sur les touches **C** et **S**. Le relais de commande est actif. La lettre "**A**" (automatique) sur l'écran est éteinte et le symbole de la casserole **C** s'affiche sur l'écran. Dans les deux cas, tous les programmes précédents sont annulés.

Fonction opération semi-automatique de fin de cuisson

Sélectionner la fonction **C** et programmer le temps de cuisson avec les touches + et -. Les symboles "**A**" et la casserole **C** s'affichent sur l'écran quand on actionne l'interrupteur. Si l'heure est égale à = l'heure de fin de cuisson, l'interrupteur et le symbole sont déconnectés. On entend un signal sonore et le symbole "**A**" clignote de façon intermittente.

Fonction automatique

Sélectionner la fonction **C** et programmer le temps de cuisson avec les touches + et -. Le symbole "**A**" et la casserole **C** s'affichent sur l'écran quand on appuie sur l'interrupteur. Sélectionner la fonction **S** : le temps de fin de cuisson s'affiche. Programmer le temps de fin de cuisson avec les touches + et -. L'interrupteur et le symbole de la casserole sont déconnectés. Le symbole de la casserole s'affiche quand l'horloge atteint le temps de début de cuisson prédéfini.

Introduire le plat dans la moufle, sélectionner la fonction de cuisson désirée et programmer la température. À la fin du temps de fonctionnement automatique, le symbole "**A**" clignote. Un signal sonore retentit, l'interrupteur et le symbole de la casserole sont déconnectés.

Minuteur

Sélectionner la touche **B** et programmer le temps avec les touches + et -, le symbole de la cloche s'affiche sur l'écran. Quand le temps prédéfini est écoulé, un signal sonore retentit.

Signal sonore

Le signal sonore (1 Hz intermittent) retentit à la fin du temps programmé pendant 7 minutes. Le signal sonore peut être coupé en appuyant sur n'importe quelle touche. Pendant le signal sonore, il est possible de régler la fréquence du son en maintenant la pression sur la touche **-**. Il est possible de choisir entre plusieurs fréquences.

Début du programme et vérification

Les programmes sont activés uniquement après la saisie du temps de cuisson. Le temps de début de cuisson peut être vérifié à tout moment en sélectionnant la fonction prédéfinie.

Identification d'erreur de programmation

La saisie est erronée si l'heure est comprise dans l'intervalle de cuisson prédéfini, entre l'heure de début et l'heure de fin de cuisson. Si la saisie est erronée, un signal sonore retentit et le symbole clignote **"A"**. La programmation peut être corrigée en modifiant un des deux horaires de cuisson.

Annulation du programme

Un programme de cuisson peut être annulé en sélectionnant la fonction Manuel. De la même façon, quand le programme prédéfini se termine de lui-même, toutes les opérations ultérieures sont automatiquement annulées.

PROGRAMMATEUR MANUEL PUSH-PULL pour Mod. MAM 82M XS

FONCTIONNEMENT MANUEL Appuyer sur la touche pour la relever. Tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole du mode manuel "La main". Voir figure 10.

ATTENTION : Si le bouton est laissé en mode Manuel alors qu'un programme de cuisson est sélectionné, le four reste allumé en continu.

CUISSON PROGRAMMÉE Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionner le temps de cuisson souhaité. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit (cloches).

FONCTION SÉCURITÉ VERROUILLAGE ENFANTS (selon les modèles)

Cette fonction supplémentaire permet de verrouiller l'accès aux touches du programmeur électronique quand le four fonctionne ou préventivement quand le four est éteint. Elle est mise en évidence par le symbole de la (clé).

Quand cette fonction est activée, elle évite que les enfants ou d'autres personnes ne modifient le programme prédéfini en appuyant sur les touches du programmeur ou ne mettent en marche le four accidentellement. Les signaux du programmeur qui se déclenchent pendant le fonctionnement du four quand le verrouillage de sécurité est en marche peuvent être supprimés en appuyant sur n'importe quelle touche. Le verrouillage de sécurité reste actif.

Pour activer ou désactiver cette fonction de sécurité (verrouillage) enfants procéder comme suit.

- 5) Pour activer Appuyer sur la touche **+** et maintenir la pression pendant au moins 3 secondes jusqu'à ce que le symbole de la clé qui représente cette fonction s'affiche sur l'écran du programmeur.
- 6) Pour désactiver Appuyer sur la touche **+** et maintenir la pression jusqu'à ce que le symbole de la clé disparaisse de l'écran du programmeur.

REMARQUE Pour afficher le temps de cuisson restant, désactiver le verrouillage.

THERMOSTAT DE TEMPÉRATURE DU FOUR Voir figure 11

Le thermostat du four commande la température de cuisson pour toutes les fonctions.

Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température programmée.

Pour Mod. MAN 82M XS; pour activer le bouton Push-Pull, appuyer dessus pour le relever.

BOUTON DE SÉLECTION DES PROGRAMMES DE CUISSON : Voir figure 12.

Ce commutateur active le type de fonction désirée pour la cuisson. Les illustrations suivantes montrent la source de chaleur et son mode de distribution pour chaque sélection. Les résistances sole et circulaire sont internes par rapport à la structure inférieure et postérieure de la moufle. Les résistances s'allument ou s'éteignent automatiquement pour conserver la température de cuisson sélectionnée.

Pour Mod. MAN 82M XS; pour activer le bouton Push-Pull, appuyer dessus pour le relever.



LAMPE DU FOUR

Utiliser cette fonction pour allumer la lampe du four. La lampe reste allumée même avec les autres fonctions.



CUISSON SUPÉRIEURE

Utiliser cette fonction pour rôtir d'en haut. Cette chaleur intense est optimale pour cuire et dorer.



CUISSON INFÉRIEURE

Utiliser cette fonction pour rôtir d'en bas. Cette chaleur intense est optimale pour rôtir des viandes peu tendres.



CUISSON NORMALE STATIQUE

Utiliser cette fonction pour une cuisson normale ou pour rôtir. Les résistances inférieures et supérieures chauffent l'air.



CHALEUR INTENSE À AIR PULSÉ

Utiliser cette fonction pour rôtir et cuire à l'air pulsé. Cuisson croquante à air pulsé supérieure et inférieure.



CHALEUR INTENSE À AIR PULSÉ

Utiliser cette fonction pour obtenir une cuisson uniforme. Cuisson idéale pour les tartes, le pain et autres aliments larges.



DÉCONGELER ET SÉCHER

Utiliser cette fonction pour accélérer la décongélation et/ou sécher les aliments à l'air pulsé.



TURBOGRIL

Utiliser cette fonction pour une cuisson au gril et à l'air pulsé. Chaleur intense et gril à air pulsé. Porte du four fermée.



GRIL

Utiliser cette fonction pour griller. Cuisson au gril Lire le chapitre Utilisation du gril pour de plus amples informations. Porte du four ouverte.

GRIL ET TOURNEBROCHE

Utiliser cette fonction pour griller au tournebroche. Pour utiliser cette fonction, il est recommandé de préchauffer le four avec le gril.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

Introduire le support du tournebroche avec les aliments dans le moyeu spécial et le poser sur le support de la broche. Installer la lèche frite pour recueillir le jus des aliments. Ne pas oublier d'ôter la poignée de la broche avant de commencer la cuisson. Pour de plus amples informations, lire le chapitre suivant, Utilisation du gril.

UTILISATION DU GRIL

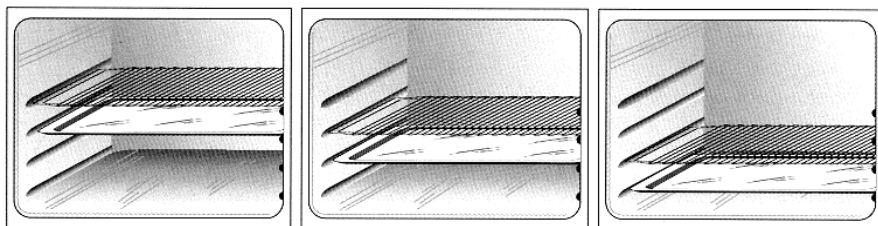
Sélectionner la fonction Gril avec le commutateur et positionner le thermostat sur la température maximale. Préchauffer la cavité du four avant d'introduire les aliments. Utiliser le Gril au maximum pendant 15 minutes et toujours avec la Porte du four ouverte.

ATTENTION : Pendant l'utilisation du gril, les parties accessibles sont très chaudes. Il est préférable d'éloigner les enfants.

POSITION DES GRILLES DU FOUR POUR LES CUISSONS SPÉCIFIQUES

- 7) Tartes surgelées, rôtis longs, dinde, tourtes, bifsteak bien cuit position n° 1 et 2 en bas.
- 8) Tartes, pain de mie, toast, tourte, pain intégral, viande position n° 2 en bas.
- 9) Biscuits, viandes en tranches fines position n° 2 et 3 en bas.

Pour dorer avec le Gril, adopter la position n° 3 en bas.



ATTENTION Pendant l'utilisation, le four peut atteindre une température élevée. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants ni les brûleurs à l'intérieur du four.

INFORMATIONS DESTINÉES AUX UTILISATEURS

Cet appareil est conforme à la Directive EU 2002/96/EEC.

Le symbole apposé sur l'appareil représentant un conteneur barré indique qu'en fin de vie, il doit faire l'objet d'une collecte séparée. L'utilisateur doit remettre l'appareil à un centre spécialisé chargé de la collecte des déchets électriques et électroniques, ou à son revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type.



L'utilisateur doit remettre l'appareil en fin de vie à un centre spécialisé sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur.

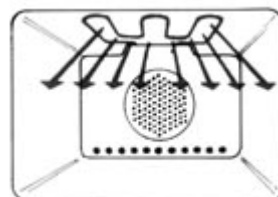
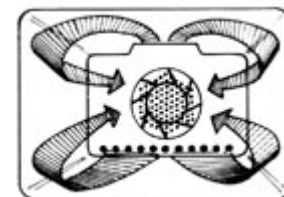
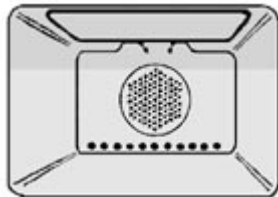
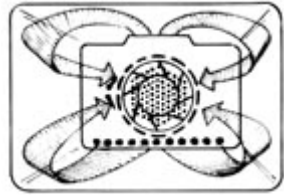
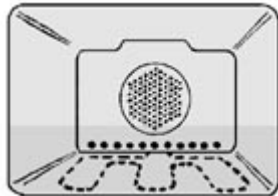
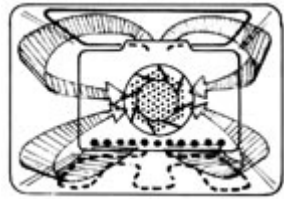
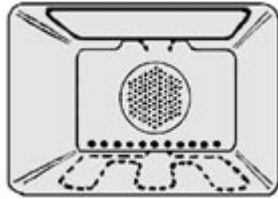
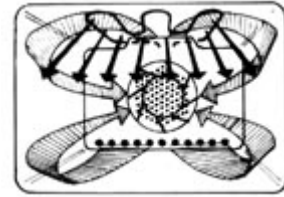
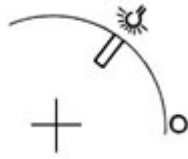
Le tri sélectif en vue du recyclage, du traitement et de la mise au rebut écoresponsable contribue à préserver l'environnement et la santé, et favorise en outre le recyclage des matériaux.

Pour toute information sur le tri sélectif s'adresser au service local de mise au rebut des déchets ou au magasin qui a vendu l'appareil.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ CIVILE ET PÉNALE SI LE BRANCHEMENT N'EST PAS EXÉCUTÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR ET AUX CONSIGNES DONNÉES DANS LE MANUEL D'INSTRUCTIONS.

Cet appareil est conforme aux directives communautaires suivantes CEE 87/308; 73/23; 93/68 et 89/336.

FONCTIONS FOUR



FIGURES

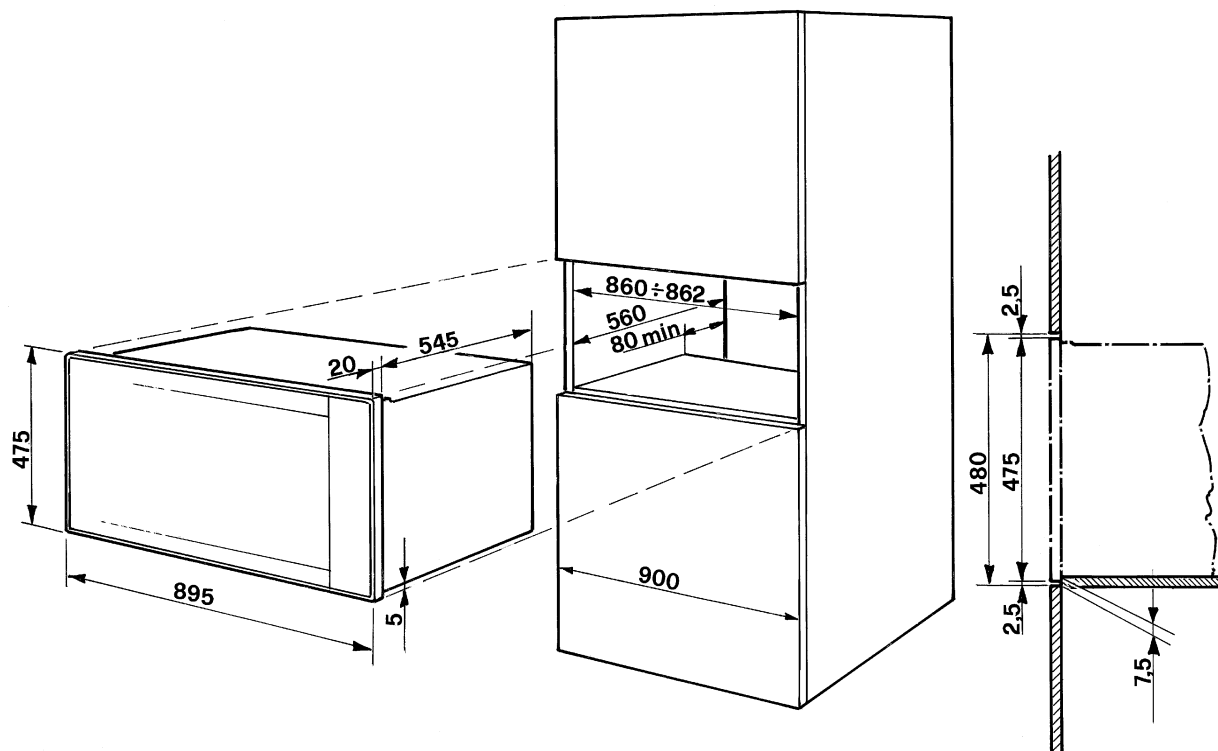


Fig. 1 FOUR ENCASTRABLE

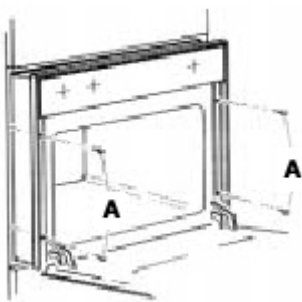


Fig. 2

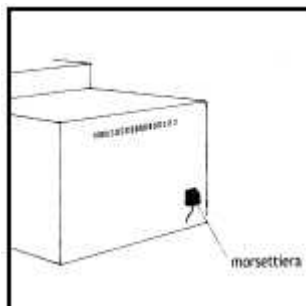


Fig. 3

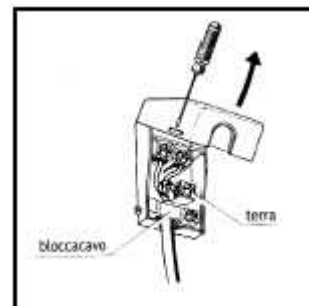
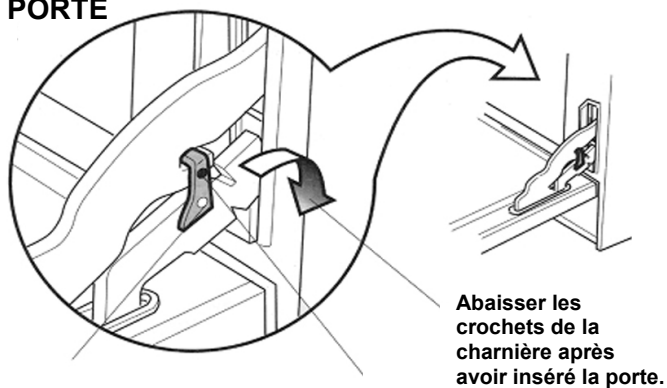


Fig. 4

CHARNIÈRE PORTE



Abaisser les
crochets de la
charnière après
avoir inséré la porte.

Soulever le jusqu'au "point de
blocage" puis enlever la porte
du four.

Fig.5

Crochet de la charnière

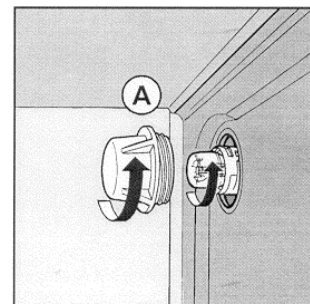


Fig.6



Fig. 7



Fig. 8

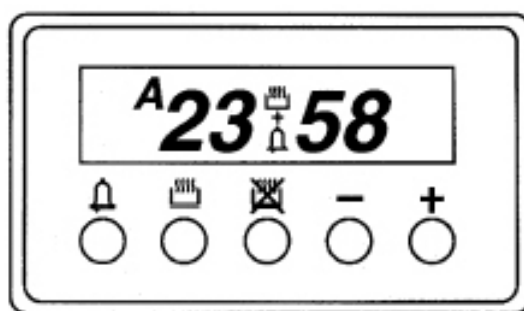


Fig. 9A



Fig. 9B



Fig. 10

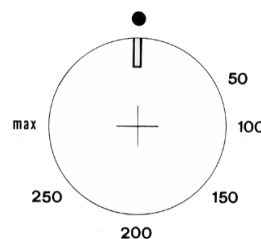


Fig. 11

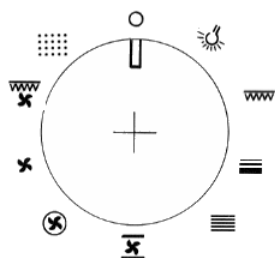


Fig. 12



HORNOS ELÉCTRICOS EMPOTRABLES MOD. DPM 86M XS y MAM 82M XS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO



CLASE ENERGÉTICA: A

ÍNDICE

Instrucciones de instalación:

	página
INSTALACIÓN DEL HORNO EN EL MUEBLE	3
CARACTERÍSTICAS DEL MUEBLE	3
CONEXIÓN ELÉCTRICA	3
LIMPIEZA DEL HORNO	4
PUERTA DEL HORNO	4
SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DEL HORNO	4
ASISTENCIA Y RECAMBIOS ORIGINALES	4
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	5
DATOS TÉCNICOS DEL HORNO	6

GUÍA DE USO:

PILOTOS	6
PROGRAMADOR ELECTRÓNICO	7
PROGRAMADOR MANUAL	8
BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS	8
TERMOSTATO DE TEMPERATURA	8
SELECTOR PROGRAMADOR DE FUNCIONES	9
ASADOR ROTATIVO	9
GRILL	9
NIVEL DE LAS PARRILLAS	10
INFORMACIÓN PARA USUARIOS	10
FUNCIONES DEL HORNO (TIPOS DE FUENTE Y DISTRIBUCIÓN DEL CALOR)	11
FIGURAS, UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO	12 – 13

INSTRUCCIONES DE USO Y LIMPIEZA

ATENCIÓN: PARA INSTALAR Y UTILIZAR CORRECTAMENTE EL PRODUCTO, DEBERÁ CONSULTAR LOS DATOS TÉCNICOS RELATIVOS AL MODELO ADQUIRIDO. PARA CONOCER LOS DATOS TÉCNICOS DE SU PRODUCTO, CONSULTE LA ETIQUETA DEL NÚMERO DE SERIE.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DEL HORNO EMPOTRABLE EN EL MUEBLE:

El horno se puede instalar en un mueble de columna o debajo de la encimera de un mueble de cocina.

Las dimensiones del hueco para la instalación del horno en el mueble se indican en la fig. 1. Hornos DPM 86M XS y MAM 82M XS: asegúrese de que el mueble puede soportar un peso de 45 kg. Respete las dimensiones del hueco de instalación relativas al tipo de horno, indicadas en la Fig. 1 para FI 90 (90x48). En el fondo del mueble o en la parte posterior del estante de soporte del horno, se deberá realizar una abertura de ventilación y recirculación del aire (fig. 1) para permitir la refrigeración del horno durante el funcionamiento.

Asegúrese de que el horno esté instalado en el mueble de manera segura. Utilice los tornillos de fijación "A", fig. 2.

CARACTERÍSTICAS DEL MUEBLE: Requisitos técnicos del mueble:

- El mueble y sus componentes deben soportar una temperatura de 150 °C y las superficies no deben estar deformadas ni dañadas.
- El mueble debe permitir el acceso a las conexiones eléctricas.

CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL HORNO

IMPORTANTE

- La conexión eléctrica del horno sólo puede ser efectuada por un electricista cualificado y/o autorizado.
- La conexión debe cumplir los requisitos de las normas europeas vigentes.
- Conexión eléctrica monofásica 220 – 230 – 240 V ~ 50/60 Hz. Compruebe el voltaje y la frecuencia de potencia eléctrica indicados en la etiqueta de producto.

LA CONEXIÓN A TIERRA ES OBLIGATORIA.

- Para efectuar la conexión directa a la red de suministro eléctrico, se deberá instalar un interruptor bipolar compatible con la potencia del horno, con una apertura entre los contactos de al menos 3 mm como establecen las normas vigentes.
- EL CABLE DE TIERRA NO DEBE CONECTARSE A DICHO INTERRUPTOR.

DESCONECTE EL HORNO ANTES DE INICIAR CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO Y/O REGULACIÓN.

Es posible que el cable eléctrico en dotación con el horno no incluya enchufe. Instale un enchufe con capacidad suficiente para soportar la potencia máxima del horno. Conecte correctamente el conductor de tierra (amarillo/verde) al borne específico del enchufe.

Para instalar o cambiar el cable eléctrico:

- Desconecte el aparato o corte la corriente eléctrica.
- Abra la tapa de la regleta (figs. 3 y 4).
- Conecte los conductores del cable eléctrico como muestra la figura 4, teniendo en cuenta que el conductor de tierra es amarillo/verde. Si utiliza un enchufe de 13 A homologado BS 1363, aplicar fusible de 13 A.
- Bloquee el cable eléctrico con la presilla (fig. 4) para que no pueda girarse ni desconectarse. El cable no deberá entrar en contacto con superficies cuya temperatura supere los 75 °C.
- Utilice un enchufe compatible con la potencia del horno. Conecte el enchufe en una toma a la que se pueda acceder con facilidad incluso después de instalar el horno. Para efectuar la conexión directa a la red de suministro eléctrico, instale un interruptor bipolar con apertura entre los contactos de al menos 3 mm.

ATENCIÓN: utilice un cable eléctrico flexible con tres conductores, tipo H05RR-FH 3 x 1.5.

LIMPIEZA DEL HORNO

CÓMO LIMPIAR EL HORNO CON SEGURIDAD

Apague el horno y espere a que todos sus componentes se hayan enfriado antes de tocarlos o limpiarlos. Limpie el aparato con cuidado.

CÓMO LIMPIAR LA SUPERFICIE

Utilice un paño húmedo con detergente no abrasivo y seguidamente pase un paño suave y seco. Para limpiar la suciedad incrustada sobre las partes de acero inoxidable, utilice una espátula de plástico o una esponja humedecida en vinagre y agua templada.

ATENCIÓN: No utilice aparatos de vapor para limpiar el horno.

PUERTA DEL HORNO: Para desmontar y volver a montar la puerta del horno siga estas instrucciones:

CÓMO DESMONTAR LA PUERTA DEL HORNO:

Abra la puerta del horno completamente. – Levante el gancho de ambas bisagras e introdúzcalo en el soporte de bloqueo (fig. 5). Este dispositivo evita que la bisagra se cierre al desmontar la puerta. – Sujete la puerta por la parte inferior de ambos lados. – Levante la puerta unos centímetros (el resorte ejercerá una ligera resistencia debido al bloqueo de la bisagra). – Levante la puerta hasta que pueda extraer las bisagras de la sede. – Extraiga las bisagras a través de las ranuras del marco del horno.

CÓMO MONTAR LA PUERTA DEL HORNO:

Sujete la puerta por la parte inferior de ambos lados e introduzca las bisagras en las ranuras del marco frontal del horno (fig. 5). Con la puerta del horno completamente abierta, libere los ganchos de bloqueo. Levante la puerta del horno y asegúrese de que encaje correctamente y esté alineada con los bordes laterales.

ATENCIÓN. No extraiga los ganchos de bloqueo de la sede al quitar la puerta. No cierre las bisagras cuando la puerta esté desmontada porque se cerrarán con violencia debido a la tracción de los muelles.

AVISO: No apoye objetos pesados sobre la puerta ni se suba en ella. Podría romperse y causar daños personales graves. No utilice el horno hasta que la puerta no esté montada correctamente.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DEL HORNO

ATENCIÓN: Para evitar descargas eléctricas y/o daños personales, lea y respete las siguientes instrucciones:

Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de haber apagado el interruptor general de corriente. Compruebe que el horno y la bombilla estén fríos. A continuación, desenrosque la tapa de la bombilla "A" (Fig. 6).

No toque la bombilla caliente con un paño húmedo, podría romperse.

Utilice una bombilla de recambio para electrodomésticos de 25 W y 220 - 230 V ca (Fig. 6).

Sustituya la tapa de la bombilla si está dañada o rota. Antes de utilizar el horno, asegúrese de que la tapa esté montada correctamente y de manera segura.

ASISTENCIA Y RECAMBIOS ORIGINALES

Utilice exclusivamente recambios autorizados. No repare ni sustituya ningún componente del horno que no haya sido mencionado en este manual. Todas las operaciones y reparaciones deben ser efectuadas por personal técnico autorizado.

Para solicitar un recambio deberá indicar los siguientes datos:

- 1) Sigla del modelo y número de serie indicados en la etiqueta de producto situada en la parte inferior de la cámara de cocción.
- 2) Descripción y número de recambio (información a disposición exclusiva del Servicio de Asistencia Técnica Autorizado).
- 3) Datos del distribuidor y del Centro de Asistencia Técnica más cercano.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Póngase en contacto con personal cualificado en los siguientes casos:

Para garantizar la eficacia y la seguridad de este electrodoméstico:

- diríjase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados;
- solicite recambios originales;
- el aparato está destinado al uso doméstico; no modifique sus características;
- en la placa de características figuran los símbolos de los países de destino para los que son válidas las instrucciones;
- se garantiza la seguridad eléctrica solamente cuando el aparato está correctamente conectado a tierra, de acuerdo con lo previsto por las normas vigentes;
- no toque los elementos que generan calor, ni las partes de la puerta del horno que se calientan durante el uso. Mantenga a los niños alejados de ellas.

Evite que los niños toquen:

- los selectores y el aparato en general;
- los componentes del embalaje (bolsas, poliestireno, puntos metálicos, etc.);
- el horno mientras está funcionando y una vez apagado mientras está caliente;
- el horno inutilizado (en este caso, proteja las partes que puedan ser peligrosas).

Evite:

- tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- usar el aparato con los pies descalzos;
- arrastrar el aparato o tirar del cable de alimentación eléctrica para desconectarlo;
- operaciones impropias y peligrosas;
- obstruir los orificios de ventilación o eliminación del calor;
- dejar el cable de alimentación de otros electrodomésticos en contacto con las partes calientes del aparato;
- la exposición a agentes atmosféricos (lluvia, sol);
- el uso del horno para guardar todo tipo de objetos;
- el uso de líquidos inflamables cerca del aparato;
- el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores;
- instalaciones o reparaciones efectuadas por personal no cualificado.

Póngase en contacto con personal cualificado en los siguientes casos:

- instalación (según las instrucciones del fabricante);
- dudas sobre el funcionamiento;
- sustitución de la toma si es incompatible con el enchufe del aparato.

DATOS TÉCNICOS DEL HORNO.

Voltaje 220 – 230 – 240 V ~ 50/60 Hz	DPM 86M XS MAM 82M XS
Potencia total: kW	2,6
Resistencia superior: kW	0,8
Resistencia del grill: kW	1,8
Resistencia inferior: kW	1,2
Resistencia circular: kW	2,5
Bombilla del horno: W	25 x 2
Ventilador del horno: W	25
Ventilador tangencial del horno: W	25
Dimensiones útiles de la cámara de cocción	
Altura mm	305
Anchura mm	580
Profundidad mm	410
Volumen útil dm ³	73
Superficie de la parrilla cm ²	700
Consumo energético	
Para alcanzar 200 °C kW/h	0,60
Para mantener 200 °C kW/h	0,81
Potencia consumo total kW/h	1,41
Accesorios del horno	
N.1 Grasera	
N.1 Rejilla cromada	
N.1 Asador rotativo	

GUÍA DE USO

IMPORTANTE:

Antes de utilizar el horno por primera vez, seleccione el programa de cocción intensa por ventilación forzada y manténgalo en funcionamiento vacío durante 1 hora. Ventile la cocina, abriendo las ventanas si es posible, para eliminar los humos de combustión y otros residuos como las grasas, el aceite y las resinas.

ON y OFF PILOTO DE POTENCIA

Se enciende cuando el horno recibe corriente (Fig. 7).

PILOTO DEL TERMOSTATO

Indica el encendido y apagado de las resistencias que mantienen la temperatura de cocción (Fig 8).

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO para Mod. DPM 86M XS

El reloj cuenta hasta 23 h 59' Fin de cocción 23 h 59', Minutero 23 h 59', e intervalo de cocción de 10 h (Fig. 9A).

Funciones: (Fig. 9B)

Tiempo de cocción **C**, Fin de cocción **S**, Hora, Minutero **B**, Menos **-**, Más **+**, Selección Manual **C - S**, Programa Automático **A**, Funcionamiento Manual .

Display: (Fig. 9B)

Display de 4 dígitos y 7 segmentos por hora del día. Control del tiempo restante.

Programación Tiempo:

Pulse la tecla de función y programe el tiempo con las teclas **+** y **-**.

Teclas +/-:

Pulse la tecla **+** para aumentar o la tecla **-** para disminuir el tiempo. Para aumentar o reducir el tiempo rápidamente, mantenga la tecla pulsada.

Programación Reloj:

Seleccione la función Programación Reloj manteniendo pulsadas las teclas **C** y **S** al mismo tiempo durante el ajuste de la hora con las teclas **+** y **-**. Esta operación anula el tiempo de cocción programado y desactiva el funcionamiento Manual.

Funcionamiento Manual:

Esta función permite utilizar el horno de manera continua. En el programador electrónico de seis teclas, pulse la tecla con el símbolo  de la mano. En el programador electrónico de cinco teclas, pulse las teclas **C** y **S** al mismo tiempo. El relé de control está accionado. La letra **"A"** (automático) se apaga y el símbolo de la olla **C** se enciende en el display. En ambos casos, se cancelará el programa seleccionado.

Funcionamiento Semiautomática con final de cocción:

Seleccione la función **C** y programe la hora final de cocción con las teclas **+** y **-**. Los símbolos **"A"** y olla **C** se encenderán en el display y el interruptor de potencia se activará. Si la hora actual coincide con la hora final de cocción, el interruptor de potencia se desactiva y el símbolo de la olla se apaga. A continuación, se oye una señal acústica y el símbolo **"A"** parpadea.

Funcionamiento Automático:

Seleccione la función **C** y programe la hora final de cocción con las teclas **+** y **-**. El símbolo **"A"** y olla **C** aparecen en el display y el interruptor de potencia se activa. A continuación, seleccione la función **S**; aparecerá la hora final de cocción. Ajuste la hora final de cocción con las teclas **+** y **-**. El interruptor de potencia se desactiva y el símbolo de la olla se apaga. El símbolo de la olla se volverá a encender cuando el reloj marque la hora inicial de cocción programada. A continuación, introduzca los alimentos en la cámara y seleccione la función y la temperatura de cocción. Al cumplirse el tiempo de funcionamiento automático programado, el símbolo **"A"** parpadea. Se oye una señal acústica, el interruptor de potencia se desactiva y el símbolo de la olla se apaga.

Minutero:

Pulse la tecla **B** y programe el tiempo con las teclas **+** y **-**, el símbolo de la campana aparece en el display. Al cumplirse el tiempo programado se oye una señal acústica.

Señal Acústico:

La señal acústica (1 Hz intermitente) suena durante 7 minutos al cumplirse el tiempo programado. Para apagarla pulse una de las teclas. Si desea regular la frecuencia de sonido, pulse la tecla Menos - mientras la señal acústica está activada. Se pueden seleccionar tres frecuencias distintas.

Inicio de Programa y Control:

Los programas seleccionados sólo se activan tras programar el tiempo de cocción. La hora de inicio se puede controlar en cualquier momento seleccionando la función activada.

Error de Programación:

La programación es incorrecta si la hora del día está comprendida en el intervalo de cocción programado, es decir, entre la hora inicial y final de cocción. En caso de error de programación, la señal acústica se activa y el símbolo "**A**" parpadea. Para corregir la programación, cambie uno de los dos horarios de cocción.

Cancelar Programa:

Para cancelar un programa de cocción, seleccione el funcionamiento Manual. Los programas seleccionados se cancelan automáticamente al completar la cocción.

PROGRAMADOR MANUAL: PUSH-PULL para Mod. MAM 82M XS

FUNCIONAMIENTO MANUAL: Pulse el selector para levantarlo. Gire el selector hacia la izquierda hasta el símbolo de funcionamiento manual "Mano" (Fig 10).

ATENCIÓN: si selecciona la función Manual y existe un programa de cocción en curso, el horno permanecerá encendido de forma continua.

FUNCIONAMIENTO PROGRAMADO: Gire el selector hacia la derecha y seleccione el tiempo de cocción deseado. Al cumplirse el tiempo de cocción, el horno se paga automáticamente y se oye una campana de aviso.

BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS – sólo en algunos modelos

Esta función auxiliar bloquea las teclas del programador electrónico tanto con el horno encendido como apagado. Al seleccionarla, se enciende el símbolo de la llave.

Cuando está activada, impide que los niños y las personas no autorizadas utilicen las teclas del programador, modifiquen el programa en curso o enciendan el horno cuando está apagado.

Para eliminar los avisos del programador durante el funcionamiento cuando el bloqueo de seguridad está activado, pulse una de las teclas. El bloqueo de seguridad seguirá activado.

Para activar o desactivar esta función de seguridad:

7) Activación: pulse la tecla + durante al menos 3 segundos, hasta que en el display del programador se encienda el símbolo (llave) asociado a esta función.

8) Desactivación: pulse la tecla + hasta que el símbolo (llave) del display del programador se apague.

NOTA: Para ver el tiempo de cocción restante, es necesario desactivar el bloqueo.

TERMOSTATO DE TEMPERATURA DEL HORNO (Fig 11):

El termostato controla la temperatura de cocción en cualquier programa de funcionamiento seleccionado. Los elementos de cocción se encienden y apagan para mantener la temperatura programada.

Mod. MAN 82M XS: para activar el selector Push-Pull, deberá pulsarlo y levantarlo.

SELECTOR DEL PROGRAMA DE COCCIÓN (Fig. 12):

Este conmutador activa el tipo de cocción deseado. A continuación se describen los símbolos que identifican el tipo de fuente y distribución del calor en cada modalidad de funcionamiento. Las resistencias inferior y circular se encuentran en la parte interior de la estructura inferior y posterior de la cámara respectivamente. Las resistencias se encienden y apagan automáticamente para mantener la temperatura de cocción deseada.

Mod. MAN 82M XS; para activar el selector Push-Pull, deberá pulsarlo y levantarlo.



LUZ:

Utilice esta función para encender la luz del horno. La bombilla permanece encendida incluso cuando se activan otras funciones.



COCCIÓN SUPERIOR:

Utilice esta función para encender la resistencia superior. El calor intenso en la parte superior es ideal para asar y dorar.



COCCIÓN INFERIOR:

Utilice esta función para encender la resistencia inferior. El calor intenso en la parte inferior es ideal para asar carnes no muy tiernas.



COCCIÓN NORMAL ESTÁTICA:

Utilice esta función para cocciones normales o asados. Las resistencias superior e inferior calientan el aire.



COCCIÓN INTENSIVA CON VENTILACIÓN FORZADA:

Utilice esta función para asar y cocinar con ventilación forzada. Cocción superior e inferior con ventilación forzada para dar un toque crujiente a los alimentos.



COCCIÓN INTENSA POR VENTILACIÓN FORZADA:

Utilice esta función para obtener una cocción uniforme. Cocción ideal para preparar tartas, pan y platos de gran tamaño.



DESCONGELACIÓN Y SECADO:

Utilice esta función de ventilación forzada para acelerar el proceso de descongelación y/o secar los alimentos antes de cocinarlos.



TURBOGRILL:

Utilice esta función para asar a la parrilla con ventilación forzada. Cocción intensiva a la parrilla con ventilación forzada. La puerta del horno debe estar cerrada.



GRILL:

Utilice esta función para asar a la parrilla. Cocción con Grill. Para más información, consulte el capítulo GRILL. La puerta del horno debe estar abierta.

GRILL CON ASADOR ROTATIVO:

Utilice esta función para asar en el asador rotativo. Antes de seleccionar esta función, se aconseja precalentar el horno con el grill.

ASADOR ROTATIVO

Inserte el alimento en el ast, coloque el cubo y apóyelo sobre el soporte. Coloque la grasera en la parte inferior para recoger los jugos de cocción. No se olvide de quitar la empuñadura del asta antes de iniciar la cocción. Para más información, consulte el capítulo GRILL.

GRILL

Seleccione la función grill con el conmutador y la temperatura máxima con el termostato. Precaliente la cámara de cocción antes de introducir los alimentos. Utilice el grill durante un tiempo máximo de 15 minutos, siempre con la puerta del horno abierta.

ATENCIÓN: cuando se utiliza el grill, los componentes del horno se calientan. No permita que los niños se acerquen al horno.

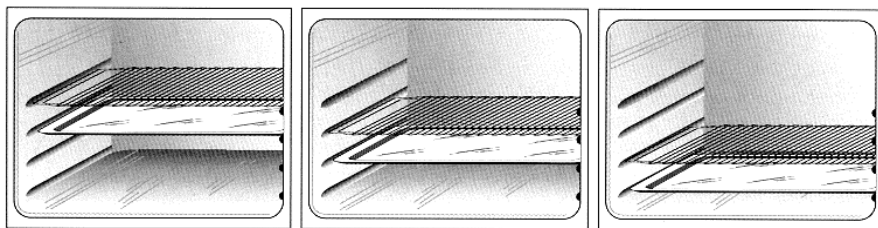
NIVELES DE LAS PARRILLA SEGÚN EL TIPO DE COCCIÓN:

10) Tartas congeladas, asados de cocción prolongada, pavo, tartas, bistec muy hecho nivel 1 y 2 (de abajo arriba).

11) Tartas, pan de molde, emparedado, pan integral, carne; nivel 2 (de abajo arriba).

12) Galletas, carne en lonchas; nivel 2 y 3 (de abajo arriba).

Para dorar al grill, utilice el nivel 3 (de abajo arriba).



ATENCIÓN: El horno puede alcanzar elevadas temperaturas durante el uso. No toque los elementos que generan calor ni los quemadores interiores.

INFORMACIÓN PARA USUARIOS:

Este producto cumple los requisitos de la Directiva EU 2002/96/EEC.

El símbolo del contenedor de basura tachado, que hay sobre el aparato, indica que no puede ser eliminado con los desechos domésticos al finalizar su vida útil. Se ha de llevar a un punto de recogida selectiva para aparatos eléctricos o electrónicos o entregar al proveedor durante la compra de un aparato equivalente.



El usuario deberá llevar el aparato a un punto de recogida selectiva para su eliminación, de lo contrario se aplicarán las sanciones previstas por las normas sobre eliminación de desechos.

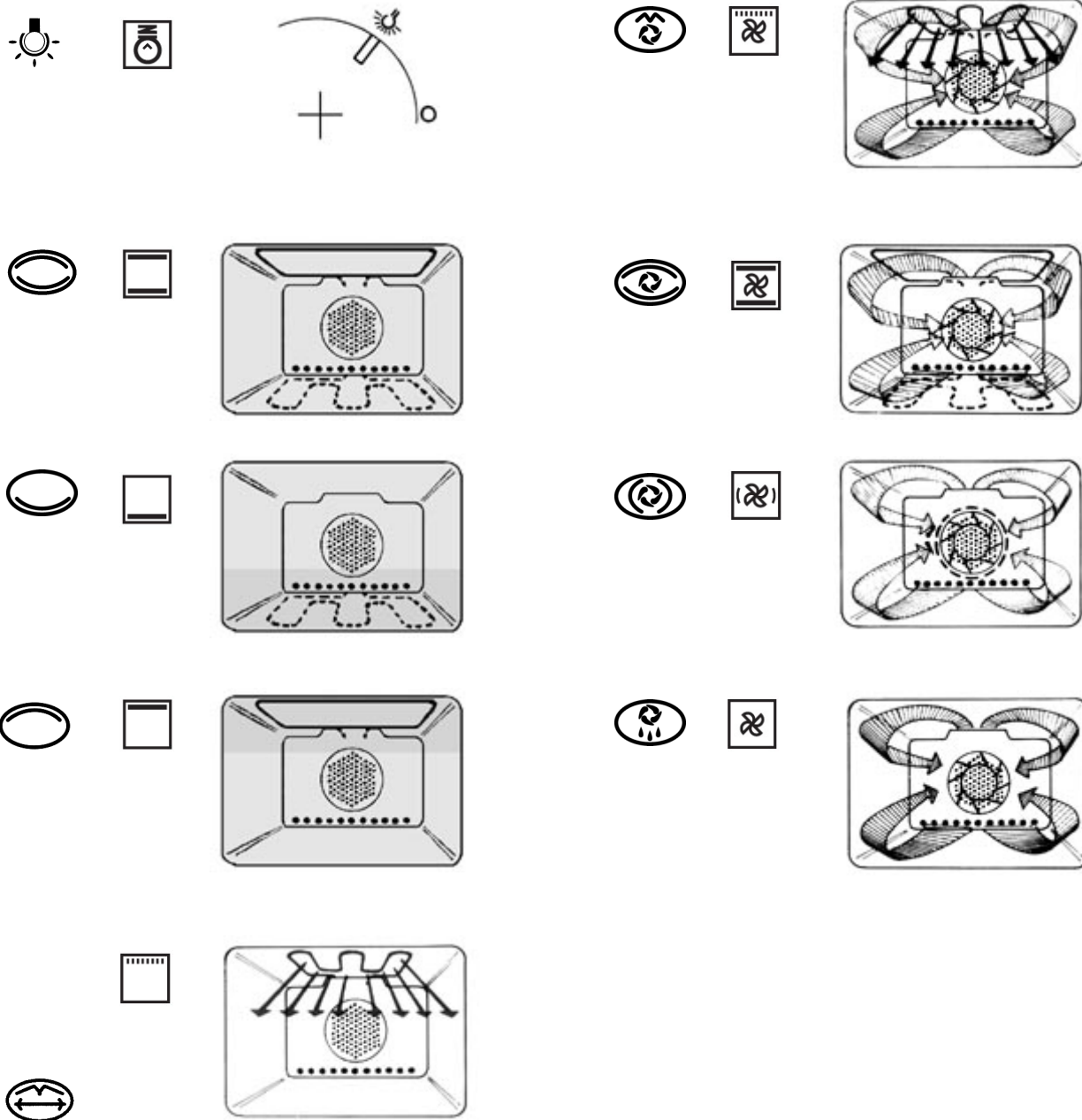
La recogida selectiva para la reutilización, tratamiento y eliminación respetuosa con el medio ambiente del aparato, ayuda a evitar los efectos sobre el medio ambiente y la salud y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto.

Para más información sobre los sistemas de eliminación disponibles, contactar con el servicio local de eliminación de desechos o con la tienda que vendió el aparato.

EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD CIVIL Y PENAL SI LA CONEXIÓN NO CUMPLE LAS NORMAS VIGENTES Y LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

Este horno es conforme con las Directivas Comunitarias CEE 87/308; 73/23; 93/68 y 89/336.

FUNCIONES DEL HORNO



FIGURAS

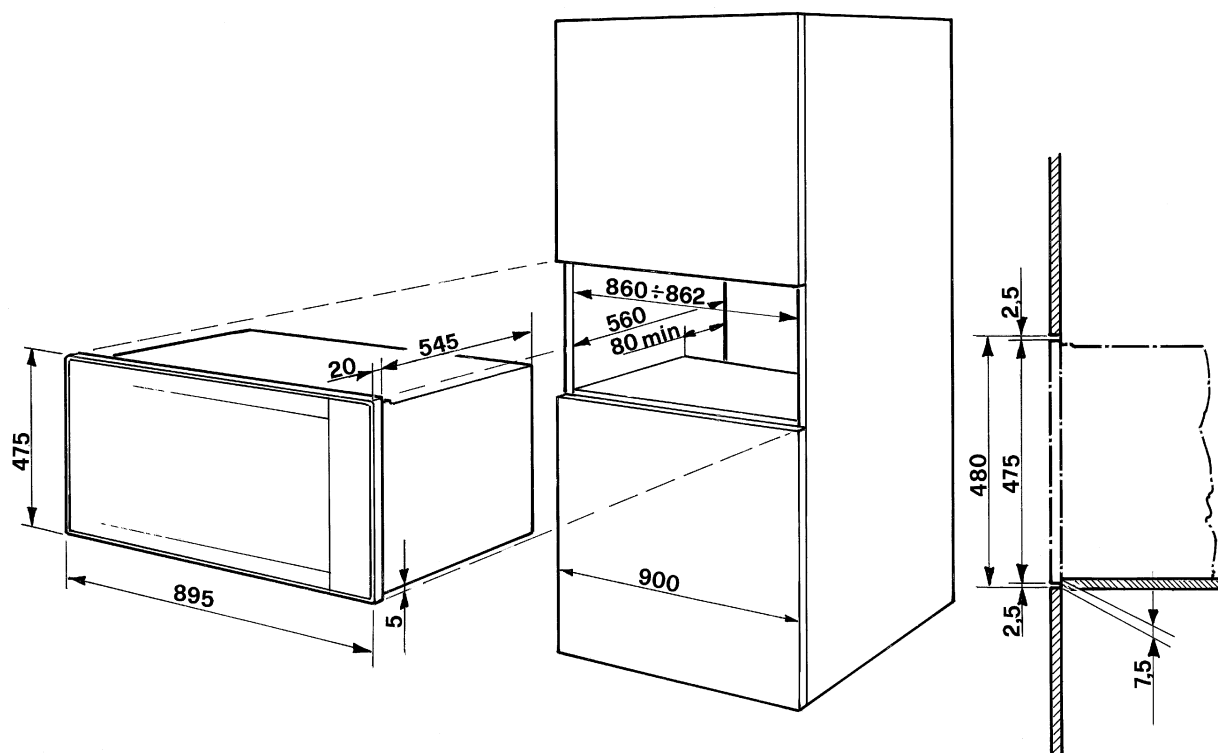


Fig. 1 HORNO EMPOTRADO

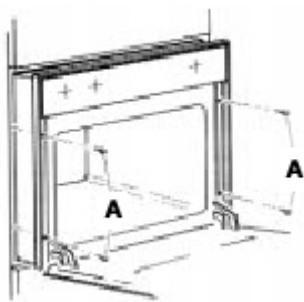


Fig. 2

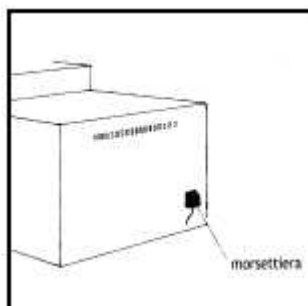


Fig. 3

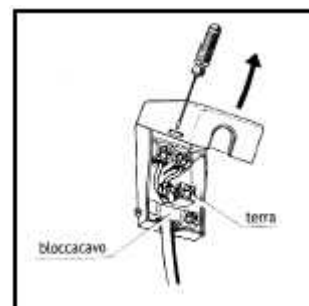
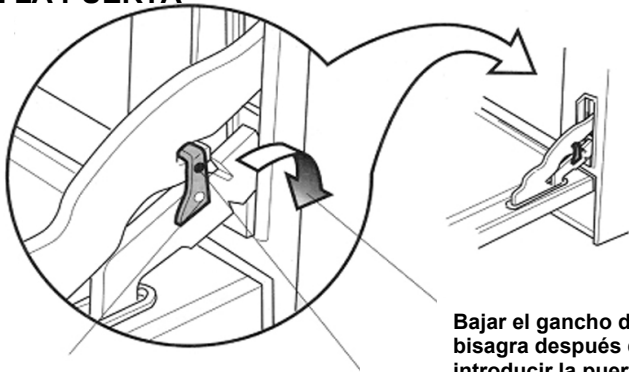


Fig. 4

BISAGRA DE LA PUERTA



Levantar el gancho de la bisagra hasta la "Sede de Bloqueo" para desmontar la puerta del horno.

Fig. 5

Gancho de la bisagra

Bajar el gancho de la bisagra después de introducir la puerta.

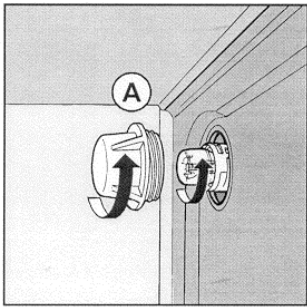


Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

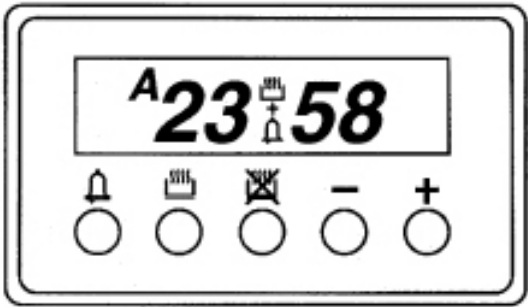


Fig. 9A

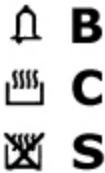


Fig. 9B

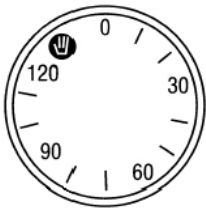


Fig. 10

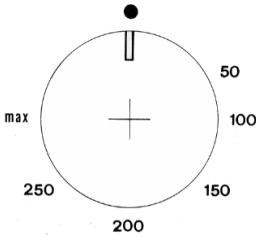


Fig. 11

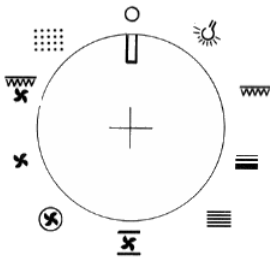


Fig. 12



ELEKTRİKLİ ANKASTRE FIRINLAR MOD. DPM 86M XS ve MAM 82M XS KURULUM, KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI



ENERJİ SINIFI: A

İÇİNDEKİLER

Montaj talimatları:	sayfa
FIRININ MOBİLYA İÇERİSİNE MONTAJI	3
MOBİLYA ÖZELLİKLERİ	3
ELEKTRİK BAĞLANTISI	3
FIRININ TEMİZLİĞİ	4
FIRIN KAPAĞI	4
FIRIN LAMBASININ DEĞİŞTİRİLMESİ	4
TEKNİK SERVİS VE ORJİNAL YEDEK PARÇALAR	4
GÜVENLİK UYARILARI	5
FIRINLA İLGİLİ TEKNİK VERİLER	6

FIRIN KULLANMA KILAVUZU:

GÖSTERGE LAMBALARI	6
ELEKTRONİK PROGRAMLAYICI	7
MANUEL PROGRAMLAYICI	8
ÇOCUK EMNİYETİ FONKSİYONU	8
FIRIN SICAKLIK TERMOSTATI	8
FONKSİYON PROGRAMLAYICI DÜĞMESİ	9
DÖNER-ŞİŞ'İN KULLANIMI	9
IZGARANIN KULLANIMI	9
DAHİLİ IZGARALARIN KONUMU	10
KULLANICILARA YÖNELİK BİLGİLER	10
FIRIN FONKSİYONLARI (ISI KAYNAKLARI VE DEVRİ DAİMİ)	11
KULLANIM VE BAKIM İLE İLGİLİ ŞEKİLLER	12 – 13

KULLANIM VE TEMİZLİK TALİMATLARI

DİKKAT: DOĞRU KURULUM VE KULLANIM İÇİN, ÜRÜNÜN TEKNİK VERİLERİNE BAKINIZ. ÜRÜN VS VERİLERİNİ EDİNMEK İÇİN LÜTFEN VERİ ETİKETİNİ KONTROL EDİNİZ

KURULUM TALİMATLARI

ANKASTRE FIRININ MOBİLYA İÇERİSİNE MONTAJI:

Fırın, bir sütun ya da modüler bir mutfak mobilyası tezgahının altına yerleştirilebilir.

Mobilyada açılması gereken ankastre fırın boşluğu boyutları şekil 1'de verilmiştir. Fırının yerleştirileceği mobilyanın DPM 86M XS ve MAM 82M XS modelleri için 45 kg ağırlığı kaldırabileceğinden emin olunuz. Mobilyada açılacak boşluk için Şek. 1'de FI 90 (90x48) için verilen ilgili boyutlara riayet ediniz. Çalışması esnasında fırını soğutmak için hava girişine ve devri daimine olanak sağlamak bakımından, arka tarafa, mobilyanın taban kısmına veya fırının destek yüzeyi içerisine bir boşluk açmanız gereklidir, bkz. şek. 1.

Fırının mobilya içerisine emniyetli bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz. Fırını sabitlemek için "A" vidalarını kullanınız, şek. 2.

MOBİLYA ÖZELLİKLERİ: Mobilyanın sahip olması gereken teknik özellikler aşağıdaki gibidir;

- Mobilyanın ve bileşenlerinin yüzeyde deformasyona ve/veya hasara uğramadan 150 °C sıcaklığa dayanıklı olmaları gerekir.
- Mobilya, elektrik bağlantılarının serbestçe geçişini sağlayacak şekilde olmalıdır.

FIRININ ELEKTRİK BAĞLANTISI

ÖNEMLİ.

- Fırının elektrik şebekesine bağlantısı sadece uzman ve/veya yetkili bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Elektriksel bağlantı yürürlükteki Avrupa yönetmeliklerine ve normlarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Elektrik bağlantısı 220 – 230 – 240 V ~ 50/60 Hz tek faz tipindedir. Doğru elektrik voltajı ve frekansı için Ürün Etiketini Kontrol Ediniz.

TOPRAK BAĞLANTISI YAPILMASI ZORUNLUDUR.

- Eğer şebekeye bağlantı direk olarak yapılıyorsa, yürürlükteki yönetmelikler uyarınca, fırının gücüne uygun şekilde boyutlandırılmış, en az 3 mm kontak açıklığına sahip iki kutuplu bir devre kesici takılmalıdır.
- HİÇBİR DURUMDA, TOPRAK KABLOSUNUN BAĞLANTISI DEVRE KESİCİ TARAFINDAN KESİLMEMELİDİR.

ÇEŞİTLİ BAKIM VE AYARLAMA İŞLEMLERİNDEN ÖNCE, FIRININ FİŞİ DAİMA PRİZDEN ÇEKİLMİŞ OLMALIDIR.

Fırın fişsiz bir elektrik kablosu ile verilmiş olabilir. Bir fiş takılması halinde, fişin boyutları maksimum güç için uygun olmalıdır. Toprak telinin (sarı/yeşil) fişin karşılık gelen ucuna düzgün bağlanmasına dikkat ediniz. Elektrik kablosunu takmak veya değiştirmek için aşağıdakileri uygulayınız:

- Cihazın fişini prizden çekiniz veya elektriği kesiniz.
- Terminal kapağını açınız (şek. 3 ve 4).
- Elektrik kablosunun uçlarını şekil 4'te belirtildiği gibi bağlayınız, sarı/yeşil telin toprak olduğuna dikkat ediniz. BS 1363 onaylı 13 Amperlik bir fişin kullanılması halinde 13 amp'lik sigorta kullanınız.
- Elektrik kablosu dönmeyecek ve/veya çıkmayacak şekilde kablo tutucu ile terminale sabitlenmelidir (şek. 4). Hiç bir noktası 75 °C üzeri sıcaklığa maruz kalmamalıdır.
- Fırının elektrik bağlantısı için kullanılan fiş fırının gücüne uygun olmalıdır. Ayrıca, fırının kurulumundan sonra elektrik fişi kolay ulaşılabilir konumda olmalıdır. Elektrik şebekesine direk bağlantı durumunda, 3 mm kontak açıklığına sahip iki kutuplu bir devre kesici takılmalıdır.

DİKKAT: üç uçlu H05RR-FH 3 x 1.5 tipinde esnek elektrik kablosu kullanınız.

FIRININ TEMİZLİĞİ

TEMİZLİK ESNASINDA EMNİYET

Fırını kapatınız ve dokunmadan veya temizlemeden önce fırının tüm sıcak bileşenlerin soğumasını bekleyiniz. Elektrikli cihazı dikkatle temizleyiniz.

YÜZEYLERİN TEMİZLİĞİ

Yumuşak bir deterjan ve nemli bir bez kullanınız, daha sonra yumuşak bir bez kullanarak kurutunuz. Paslanmazçelikaksamlar üzerindeki katı kirleri çıkarmak için sadece plastik spatula veya ılık su ve sirkeye batırılmış bir sünger kullanınız.

Dikkat: Fırının hiçbir kısmında buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

FIRIN KAPAĞI: Fırın kapağını çıkarmak ve yeniden takmak için aşağıda verilen talimatları uygulayınız;

FIRIN KAPAĞINI ÇIKARMA:

Fırın kapağını tamamen açınız. – Menteşe kancasını kaldırınız ve her iki menteşe üzerindeki kilit desteğine takınız, bkz. şekil 5. Bu şekilde kapağın çıkarılması esnasında menteşenin kazara kapanması engellenir. – Kapağı yanlarından aşağı kısımdan tutunuz. – Kapağı birkaç santimetre yukarı kaldırınız (menteşenin kilitlenmesi nedeniyle bir yay direnci olacaktır). – Kapak yeterli derecede yukarıya kaldırıldığında, menteşeleri yuvalarının dışına çıkarmak mümkün olacaktır. – Menteşeleri fırın çerçevesi açıklığından dışarıya çıkarınız.

FIRIN KAPAĞINI YENİDEN TAKMA:

Kapağı yanlarından, aşağıdan kavrayınız ve menteşeleri fırının ön çerçevesindeki açıklıklara takınız, bakınız şekil 5. Kapak tamamen açıkken, kilitleme kancalarını çıkarınız. Fırın kapağını çıkarınız ve yan kenarlara düzgün şekilde takıldığından ve hizalandığından emin olunuz.

DİKKAT. Kapak çıkarıldığında, kapak kilitleme kancalarını yuvalarından çıkarmayınız. Kapağa ağırlık vermeden menteşeleri kapatmayınız, aksi takdirde güçlü yaylar menteşelerin şiddetli bir şekilde kapanmasına yol açabilir.

UYARI: Kapağın üzerine aşırı yük koymayınız veya kapağın üzerine basmayınız. Bu, kapağın kırılmasına veya kullanıcının yaralanmasına yol açabilir. Ayrıca, kapak düzgünce takılmadan fırını kullanmayınız.

FIRIN LAMBASININ DEĞİŞTİRİLMESİ

DİKKAT: Elektrik çarpmasını ve/veya insanların yaralanmasını önlemek için, aşağıdaki prosedürleri okuyunuz ve uygulayınız:

Fırının lambasını değiştirmeden önce, genel şalteri açmak suretiyle elektrik akımının kesildiğinden emin olunuz.

Fırının ve lambasının soğuk olduğundan emin olunuz. Daha sonra, lambanın kapağını "A" çevirerek çıkarınız. Şekil 6.

Sıcak lambaya nemli bezle dokunmayınız, lambanın çatlamasına yol açabilir.

Lambayı, elektrikli cihazlara uygun 25 W ve 220 - 230 V bir lambayla değiştiriniz. Şekil 6.

Lamba kapağının kırık veya hasarlı olması halinde, lamba kapağı düzgün ve emniyetli bir şekilde değiştirilinceye veya yerine takılıncaya kadar fırını kullanmayınız.

TEKNİK SERVİS VE ORJİNAL YEDEK PARÇALAR

Elektrikli cihazların teknik servisinde sadece onaylanmış bileşenler kullanılabilir. Bu kılavuzda önerilmediği takdirde, fırının hiçbir bileşenini tamir etmeyiniz veya değiştirmeyiniz. Diğer tüm müdahaleler ve tamir işlemleri yetkili teknik personel tarafından yapılmalıdır.

Bir yedek parça istemek için aşağıdaki bilgilerin verilmesi gereklidir:

- 1) Fırının pişirme bölgesinin alt ön kısmındaki ürün etiketinin üzerinde bulunan fırın modelinin baş harfleri ve üretim numarası.
- 2) Sadece yetkili servise verilecek yedek parça açıklaması ve numarası ve teknik bilgiler.
- 3) Son olarak, fırını satan distribütör bilgilerini ve size en yakın teknik servis bilgilerini belirtiniz.

GÜVENLİK UYARILARI

Aşağıdaki durumlarda kesinlikle kalifiye kişilere başvurunuz:

Bu elektrikli ev-içi kullanım cihazının verimli ve güvenli olmasını temin için:

- Sadece yetkili teknik yardım merkezlerine başvurunuz.
- Daima orijinal yedek parça kullanılmasını talep ediniz.
- Cihaz, evlerde kullanım için tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir; bu özelliklerini değiştirmeye çalışmayınız.
- Cihazın veri etiketinde, ürünlerin gideceği ve kullanım talimatlarının geçerli olduğu ülkelerin sembolleri bulunmaktadır.
- Cihazın elektrik sistemi, sadece ürünün yasalarca öngörülen bir toprak bağlantısının yapılması halinde garanti kapsamına girmektedir.
- Kullanım sırasında fırının ısıtıcı rezistanslarına ve kapağın bazı noktalarına değmemeye dikkat ediniz, zira çok sıcak olabilirler, özellikle de çocukları uzak tutmaya özen gösteriniz.

Çocukların dokunmaması gereken aksamlar:

- genel anlamda cihazın tamamı ve kumandaları;
- ambalaj malzemeleri (plastik torbalar, polistirol köpük, metal kısımlar, vs.);
- kullanım sırasında ve kullanımdan hemen sonra çok sıcak olabileceğinden cihazın kendisi;
- kullanım dışı bırakılmış cihaz (böyle bir durumda, tehlike yaratabilecek aksamla karşı önlem alınmalıdır).

Aşağıdaki hareketlerden kaçınınız:

- cihaza vücudunuzun nemli noktalarıyla dokunmak;
- cihazı yalın ayak haldeyken kullanmak;
- cihazın prizle bağlantısını kesmek için fırının kendisini yada kabloyu tutarak çekmek;
- uygun olmayan ve tehlikeli işlemler yapmak;
- havalandırma ya da dış tahliye kanallarını tıkamak;
- diğer elektrikli cihazlara ait kabloları cihazın sıcak kısımlarıyla temas halinde bırakmak;
- cihazı atmosferik etkenlere maruz bırakmak (yağmur, güneş);
- fırını muhtelif eşyaların konulduğu bir saklama yeri gibi kullanmak;
- cihaz yakınında alev alıcı sıvılar kullanmak;
- adaptörler, priz çoğaltıcılar ve/veya uzatma kabloları kullanmak;
- kalifiye olmayan kişilere montaj ve onarımını yaptırmak.

Aşağıdaki durumlarda kesinlikle kalifiye kişilere başvurunuz:

- montaj (imalatçı talimatlarına göre);
- çalışma şekli hakkında emin olunmaması halinde;
- cihazın fişine uymaması halinde prizin değiştirilmesi.

FIRINLA İLGİLİ TEKNİK VERİLER.

Voltaj 220 – 230 – 240 V ~ 50/60 Hz		DPM 86M XS MAM 82M XS
Toplam Güç:	kW	2.6
Üst Rezistans:	kW	0.8
Izgara Rezistansı:	kW	1.8
Alt Rezistans:	kW	1.2
Dairesel Rezistans:	kW	2.5
Fırın Lambası:	W	25 x 2
Fırın Fanı:	W	25
Fırın Teğetsel Fanı:	W	25
Piştirme bölgesinin kullanılabilir boyutları		
Yükseklik	mm	305
Genişlik	mm	580
Derinlik	mm	410
Kullanılabilir Hacim	dm ³	73
Izgara Yüzeyi	cm ²	700
Enerji Tüketimi		
200° C'ye ulaşmak için	kW/sa	0.60
200° C'yi muhafaza etmek için	kW/sa	0.81
Toplam Tüketim Gücü	kW/sa	1.41
Fırınla Birlikte Verilen Malzemeler		
n. 1 Tepsi		
n. 1 Krom Izgara		
n. 1 Döner Şiş		

FIRIN KULLANMA KILAVUZU

ÖNEMLİ:

Fırını ilk kez kullanmadan önce, yoğun sıcak havalı Piştirme programını seçerek yaklaşık 1 saat içi boş olacak şekilde çalıştırınız. Mümkünse mutfak penceresini açarak ortamı iyice havalandırınız. Bu şekilde katı yağ, sıvı yağ ve işlemede kullanılan reçine gibi üretim artıklarının yanması ile meydana gelen dumanların dışarıya çıkması sağlanacaktır.

ON ve OFF GÜÇ BELİRTECİ LAMBASI

Açık olduğunda, fırında gerilim, yani elektrik beslemesi olduğunu belirtir. Bakınız şekil 7.

TERMOSTAT BELİRTECİ LAMBASI

Önceden seçilmiş sıcaklığı muhafaza etmek için rezistansın açıldığını veya kapatıldığını belirtir. Bakınız şekil 8.

ELEKTRONİK PROGRAMLAYICI Mod. DPM 86M XS

Saat şu ölçüm sınırına sahiptir 23 sa: 59 Dak. Pişirme Bitiş Saati 23 sa: 59 Dak., Dakika sayacı 23 sa: 59 Dak. ve Pişirme Süresi 10 sa. Şek. 9A.

Fonksiyonlar: bkz. şekil 9B.

Pişirme Süresi **C**, Pişirme Sonu **S**, Saat, Dakika Sayacı **B**, Azaltma **-**, Arttırma **+**, Manuel Seçim **C - S**, Otomatik Program **A**, Manuel Çalıştırma .

Ekran: bkz. şekil 9B.

Saat ve gün için 4-dijit ve 7-segment. Kalan pişirme süresini kontrol etme olanağı.

Süre Ayarı:

İlgili fonksiyon tuşuna basarak ve şu tuşları kullanarak bir fonksiyon seçiniz **+** ve **-**.

+/- Tuşları:

+ Tuşuna basıldığında süre artar, **-** tuşuna basıldığında azalır. İlgili tuş basılı tutulduğunda ileri veya geri sayma hızı artar.

Saat Ayarı:

+ ve **-** tuşlarıyla saatin ayarlanması esnasında **C** ve **S** tuşlarını aynı anda basılı tutmak suretiyle Saat Ayarı fonksiyonunu seçiniz. Bu işlem ön ayarlı pişirme süresi programını iptal eder ve Manuel fonksiyonu devre dışı bırakır.

Manuel çalıştırma fonksiyonu:

Bu fonksiyon fırının sürekli olarak çalıştırılmasını sağlar. Bunun için, altı tuşlu Elektronik Programlayıcıda el sembolüne basmak  yeterlidir. Beş tuşlu Elektronik Programlayıcıda aynı anda **C** ve **S** tuşlarına basmak yeterlidir. Kontrol rölesi aktive edilir. Göstergedeki **"A"** (otomatik) harfi sönecektir ve daha sonra göstergede tencere sembolü **C** belirecektir. Her iki durumda da ön ayarlı program iptal edilecektir.

Pişirme bitiş saatli Yarı-Otomatik çalıştırma fonksiyonu :

C fonksiyonunu seçiniz ve **+** ve **-** tuşlarını kullanarak pişirme bitiş saatini ayarlayınız. Güç sivici aktive edilecek ve göstergede **"A"** ve tencere **C** sembolleri belirecektir. Eğer günün saati = pişirme bitiş saati ise, güç sivici ile tencere sembolü birbirinden bağımsız kalacaktır Daha sonra **"A"** sembolünün duraksaması ile birlikte sesli bir sinyal duyulacaktır.

Otomatik Çalışma Fonksiyonu :

C fonksiyonunu seçiniz ve **+** ve **-** tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayınız. Güç sivici aktive edilecek ve göstergede **"A"** ve tencere **C** sembolleri belirecektir. Daha sonra, **S** fonksiyonunu seçiniz, pişirme bitiş saati belirecektir. **+** ve **-** tuşlarını kullanarak pişirme bitiş saatini ayarlayınız. Güç sivici ile tencere sembolü birbirinden bağımsız kalacaktır. Saat ön ayarlı pişirme başlangıcı saatine ulaştığında tencere sembolü yeniden belirir.

Bu noktada, yemeği kaba yerleştiriniz, istenilen pişirme fonksiyonunu seçiniz ve pişirme sıcaklığını ayarlayınız. Otomatik çalışma sona erdiğinde, **"A"** sembolü yanıp söner. Sesli bir sinyal verilir, güç sivici ve tencere sembolü birbirinden bağımsız kalır.

Dakika sayacı:

B tuşuna basınız ve **+** ve **-** tuşlarını kullanarak istenilen süreyi ayarlayınız, göstergede il zil sembolü belirir. Ayarlı süre dolduktan sonra, sesli bir sinyal verilir.

Sesli Sinyal:

Sesli sinyal (1 Hz duraksamalı) ayarlı sürenin sonunda 7 dakika süreyle verilir. Sesli sinyal herhangi bir tuşa basmak suretiyle durdurulabilir. Sesli sinyal esnasında, Azaltma – tuşuna basmak suretiyle sinyalin verilme frekansını ayarlamak mümkündür. Üç farklı frekans seçmek mümkündür.

Program Başlangıcı ve Kontrol:

Programlar, sadece pişirme süresi ayarlandıktan sonra ayarlanabilir ve aktive edilebilir. Başlangıç saati önceden seçilmiş fonksiyonu seçmek suretiyle herhangi bir anda kontrol edilebilir.

Ayarlama Hatalarının Tespiti:

Günün saatinin pişirme süresi içerisine tekabül etmesi, yani başlangıç saati ile pişirme bitiş saati arasında olması halinde ayar hatalıdır. Ayarın hatalı olması halinde, bu durum bir sinyal sesi ve "A" sembolünün yanıp sönmesi suretiyle bildirilecektir. Ayar hatası iki pişirme saatinden birini değiştirmek suretiyle düzeltilebilir.

Programı İptal Etme:

Bir pişirme programı, Manuel fonksiyonu seçmek suretiyle iptal edilebilir. Aynı şekilde, ayarlı program kendiliğinden sona erdiğinde, sonraki işlemler için otomatik olarak iptal edilir.

MANUEL PROGRAMLAYICI: PUSH-PULL (İT-ÇEK) Mod. MAM 82M XS

MANUEL ÇALIŞMA: Yukarıya çıkması için düğmeye basınız. Düğmeyi saatin tersi yönde çevirerek "EI" sembolünün üzerine getiriniz. Bakınız şekil 10.

DİKKAT: Düğmenin Manuel fonksiyonda bırakılmış ve bir pişirme programının seçilmiş olması halinde, fırın sürekli olarak çalışır halde kalır.

PROGRAMLI PİŞİRME FONKSİYONU: Düğmeyi saatin tersi yönde çeviriniz ve istenilen pişirme süresini seçiniz. Pişirme süresi sonunda, fırın otomatik olarak kapanır ve zil sesli bir sinyal verilir.

ÇOCUK EMNİYETİ (KİLİDİ) FONKSİYONU – varsa

Fırının çalışması esnasında veya kapalı halde iken, elektrik programlayıcı tuşlarının fonksiyonlarına erişimi önlem amacıyla engelleyen bir ek fonksiyondur. Bu sembolle belirtilir (anahtar).

Aktive edildiğinde, bu fonksiyon çocukların veya diğer kişilerin programlayıcı tuşlarına basarak önceki programı değiştirmelerini veya kapalı haldeki fırını çalıştırmalarını önler.

Fırının çalışması esnasında veya bu emniyet kilidi aktif halde iken verilen tüm sinyaller herhangi bir tuşa basmak suretiyle devre dışı bırakılabilir. Emniyet kilidi aktif şekilde kalacaktır.

Bu çocuk emniyeti (kilidi) fonksiyonunu aktive etmek veya devre dışı bırakmak için aşağıdaki işlemleri yapınız:

9) Aktive etmek için: + tuşuna basınız ve programlayıcı ekranında bu fonksiyonu belirten (anahtar) sembolü gözükünceye kadar en az 3 saniye basılı tutunuz.

10) Devre dışı bırakmak için: + tuşuna basınız ve (anahtar) sembolü programlayıcı ekranından kayboluncaya kadar basılı tutunuz.

NOT: Kalan pişirme süresini görüntülemek için kilidin devre dışı bırakılması gerekir.

FIRIN SICAKLIK TERMOSTATI: Bakınız şekil 11.

Fırın termostadı fırının çalışması ile ilgili tüm seçimlerde, pişirme işlemi için gerekli sıcaklığı kontrol eder. Ayarlı sıcaklığı muhafaza etmek için ısıtma elemanları açılır ve kapanırlar.

Mod. MAN 82M XS; Push-Pull düğmesini aktive etmek için , düğmeye basarak yukarıya kaldırınız.

BİR PİŞİRME PROGRAMI SEÇMEDÜĞMESİ: Bakınız şekil 12.

Bu komütatör pişirme için gerekli fonksiyon tipini aktive eder. Aşağıdaki gösterim her işletim seçimi için ısı kaynağını ve dağıtımını gösterir. Alt ve Dairesel rezistanslar sırasıyla muflanın alt ve arka yapısına dahildirler. İstenilen pişirme sıcaklığını muhafaza etmek için rezistanslar otomatik olarak açılır veya kapanırlar.

Mod. MAN 82M XS; Push-Pull düğmesini aktive etmek için , düğmeye basarak yukarıya kaldırırsınız.



FİRİN LAMBASI;

Firin lambasını yakmak için bu fonksiyonu kullanınız. Lamba, diğer fonksiyonlarda da açık kalır.



ÜST PİŞİRME;

Bu fonksiyonu üst kısmı kızartmak için kullanınız. Bu yoğun sıcaklık, pişirme ve yüzey kızartma işlemi için idealdir.



ALT PİŞİRME;

Bu fonksiyonu alt kısmı kızartmak için kullanınız. Bu yoğun sıcaklık, özellikle yumuşak etleri kızartmak için idealdir.



NORMAL STATİK PİŞİRME;

Bu fonksiyonu normal pişirme veya kızartma işlemi için kullanınız. Üst ve alt rezistans havayı ısıtır.



SICAK HAVA İLE YOĞUN PİŞİRME;

Bu fonksiyonu sıcak hava yardımıyla kızartma veya pişirme yapmak için kullanınız. Yiyeceğin gevrekleştirilmesi için sıcak hava ile üstten ve alttan pişirme.



SICAK HAVADA YOĞUN PİŞİRME;

Bu fonksiyonu yiyeceği eşit şekilde pişirmek için kullanınız. Turta, ekmek ve diğer geniş boyutlu yiyecekleri hazırlamak için ideal bir pişirme yöntemidir.



BUZ ÇÖZME VE KURUTMA;

Bu fonksiyonu fanlı hava kullanmak suretiyle pişirilecek yiyeceği çözdürmek ve/veya kurutmak için kullanınız.



FANLI IZGARA;

Bu fonksiyonu daha sıcak hava ile ızgara yapmak için kullanınız. Izgarada sıcak hava ile yoğun pişirme. Fırın kapağı kapalı.



IZGARA;

Bu fonksiyonu ızgara yapmak için kullanınız. Izgara ile pişirme. Daha fazla bilgi için Izgaranın Kullanımı bölümünü okuyunuz. Fırın kapağı açık.

DÖNER ŞİŞ İLE IZGARA

Bu fonksiyonu Döner Şiş kullanarak kızartma veya pişirme yapmak için kullanınız. Bu fonksiyonu kullanmak için, Izgara fonksiyonunu kullanarak fırına ön ısıtma uygulamanız tavsiye edilir.

DÖNER-ŞİŞ'İN KULLANIMI

Döner şiş çubuğunu yiyeceklerle birlikte yerine takınız ve çubuk desteğinin üzerine dayayınız. Yiyeceğin altına yemek suyu toplama kabını yerleştiriniz. Pişirme işlemine başlamadan önce çubuğun tutma kolunu çıkarmayı unutmayınız. Daha fazla bilgi için müteakip Izgaranın Kullanımı bölümünü okuyunuz.

IZGARANIN KULLANIMI

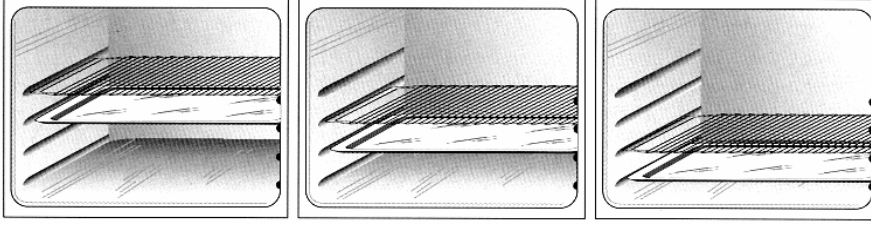
Kumanda panelinden Izgara fonksiyonunu seçiniz ve termostadı maksimum sıcaklığa getiriniz. Yiyeceği yerleştirmeden önce pişirme bölmesinin ısınması için bir süre bekleyiniz. Izgarayı daima Fırın Kapağı açık olacak şekilde en fazla 15 dakika kullanınız.

DİKKAT: Izgara fonksiyonunun kullanımı esnasında erişilebilir kısımlar çok sıcak olabilir; Bu nedenle çocukların yeterli mesafede tutulmaları tavsiye edilir.

ÖZEL PİŞİRME İŞLEMLERİ İÇİN FIRIN IZGARALARININ KONUMU:

- 1) Dondurulmuş turtalar, Uzun süreli kızartmalar, Hindi, Turtalar, İyi pişmiş Biftek Etler; konum n° 1 ve 2 (alttan).
- 2) Turtalar, Pan carrè, Tost, Kasserol, Kepek Ekmeği, Et; konum n° 2 (alttan).
- 3) Bisküviler, ince kesilmiş Et; konum n° 1 ve 3 (alttan).

Izgara fonksiyonu ile Yüzey Kızartmak için, konum n° 3'ü (alttan) kullanınız.



DİKKAT: Fırın kullanımı esnasında yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Fırın içerisindeki sıcak veya yakıcı elemanlara dokunmaktan kaçınınız.

KULLANICILARA YÖNELİK BİLGİLER:

Bu ürün, Avrupa Birliği 2002/96/EC Direktifine uygundur.

Ürünün üzerinde bulunan üstü çapraz işaretli bu çöp kutusu sembolü, ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde yerel ev atıklarından farklı olarak, elektrikli ve elektronik ekipmanlar için tahsis edilmiş olan bir ayrı toplama merkezine verilmesi gerektiğini veya yeni bir benzer cihazı satın alacağınız zaman ürün satıcısına iade etmeniz gerektiğini ifade etmektedir.



Kullanıcı, kullanım ömrü sona erdiğinde yürürlükte bulunan ilgili imha/atık kanunları uyarınca bu ürünü uygun toplama tesislerine vermekle yükümlüdür.

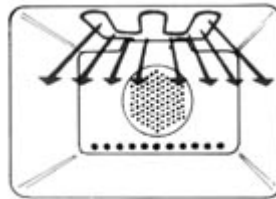
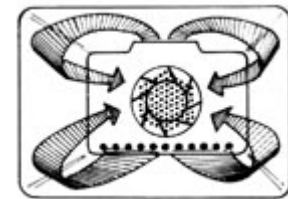
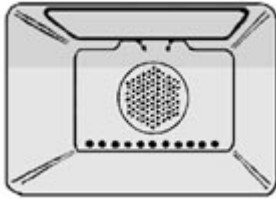
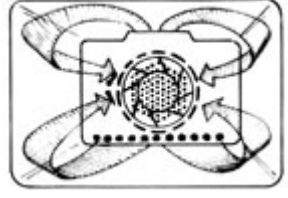
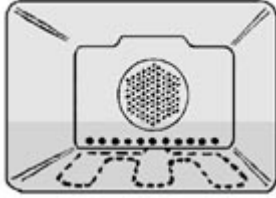
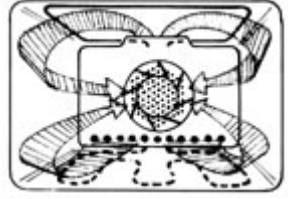
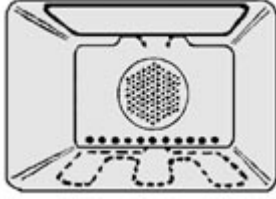
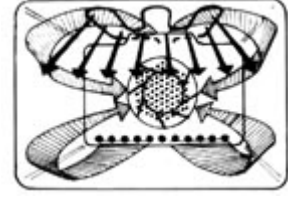
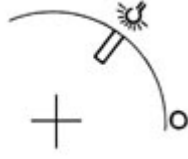
Ürünün, geri dönüşüm amacıyla tahsis edilmiş ayrı toplama tesislerine teslim edilmesi, çevreyle uyumlu bir şekilde işlenmesi ve elden çıkarılması, çevreye ve insan sağlığına gelebilecek olumsuz etkilerin önlenmesine yardımcı olmakla birlikte ürünün yapımında kullanılan malzemelerin geri dönüştürülebilmesini sağlar.

Bu toplama sistemleri hakkında mevcut daha ayrıntılı bilgi için, yerel atık imha servislerine başvurunuz veya ürünü satın almış olduğunuz satıcınıza danışınız.

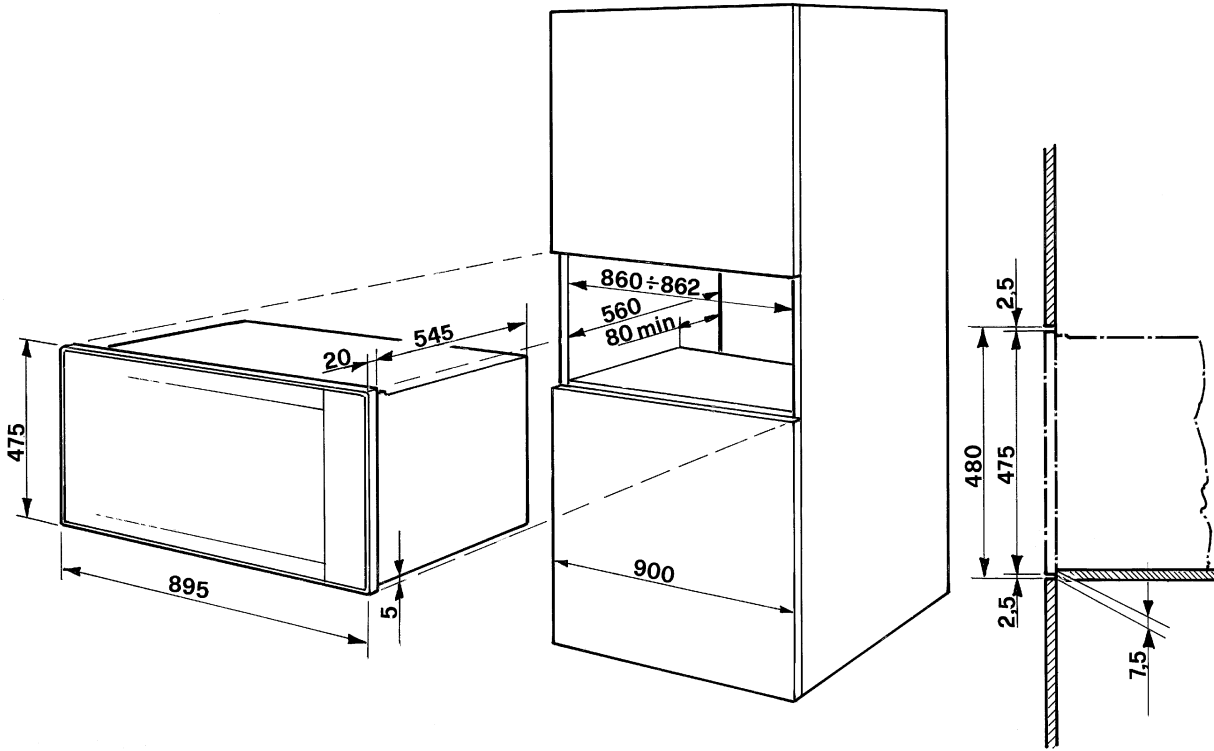
CİHAZIN BAĞLANTISININ BU TALİMAT KILAVUZUNDA BELİRTİLDİĞİ GİBİ VE YÜRÜRLÜKTEKİ YÖNETMELİKLERE UYGUN ŞEKİLDE YAPILMAMASI HALİNDE, ÜRETİCİ FIRMA HİÇBİR YASAL VE CEZAI SORUMLULUK ÜSTLENMEZ.

Bu fırın Avrupa Birliği direktiflerinin EC 87/308; 73/23; 93/68 ve 89/336 sayılı yönetmeliklerine uygundur.

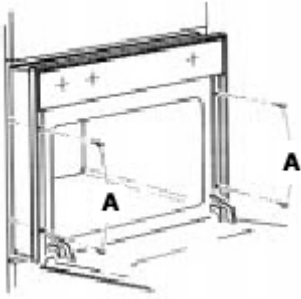
FIRIN FONKSİYONLARI



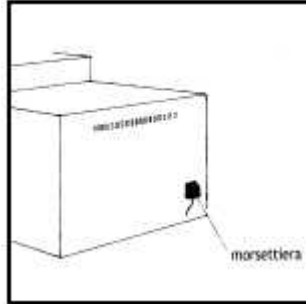
ŞEKİLLER



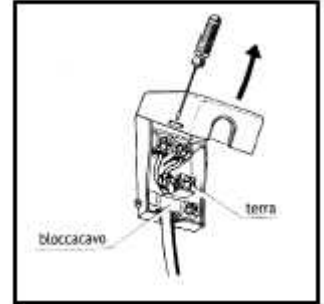
Şek. 1 ANKASTRE FIRIN



Şek. 2

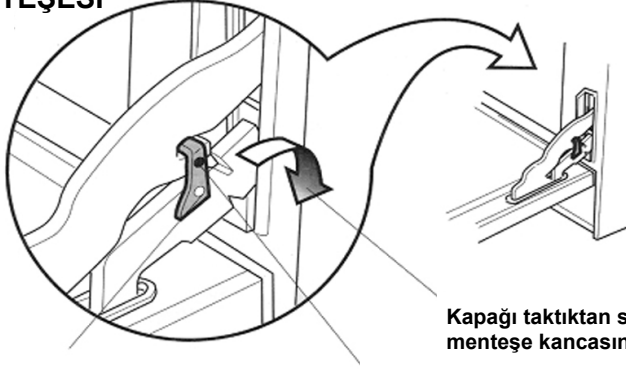


Şek. 3



Şek. 4

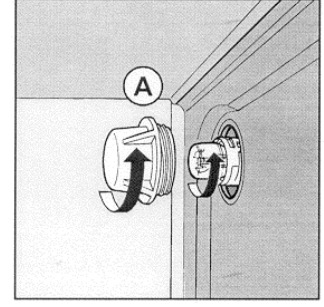
KAPAK MENTEŞESİ



Fırın kapağını çıkarmak için,
Kilit Yuvasına" kadar kaldırınız.

Menteşekancasını

Kapağı taktıktan sonra
menteşe kancasını indiriniz.



Şek. 5

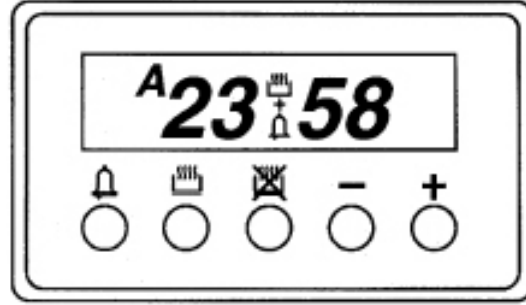
Şek. 6



Şek. 7



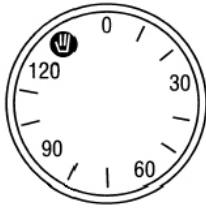
Şek. 8



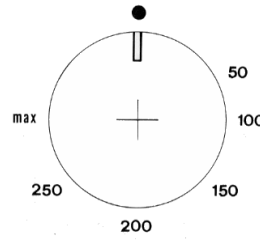
Şek. 9A



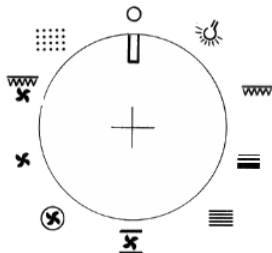
Şek. 9B



Şek. 10



Şek. 11



Şek. 12